



Digitized by the Internet Archive in 2022 with funding from University of Toronto



CA1 FIA - A56

2001–02

Annual Report



Contacts for Further Information and CFIA Web Site

Additional copies of this publication can be obtained by contacting the Canadian Food Inspection Agency office in your area. An electronic version of this document is available on the Internet. The CFIA Web site address is www.inspection.gc.ca.

Atlantic

Communications Office Canadian Food Inspection Agency 1081 Main St., 5th Floor PO Box 6088 Moncton, NB E1C 8R2

Tel.: (506) 851-3331 Fax: (506) 851-2911

Quebec

Communications Office Canadian Food Inspection Agency 2001 University St., Rm. 746C Montreal, QC H3A 3N2

Tel.: (514) 283-8888 Fax: (514) 496-4699

Ontario

Corporate Communications
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, ON K1A 0Y9

Tel.: (613) 225-2342

Fax: (613) 228-6123

Communications Office Canadian Food Inspection Agency 174 Stone Road W Guelph, ON N1G 4S9

Tel.: (519) 837-9400 Fax: (519) 837-9783

Western

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
269 Main St., Rm. 613
Winnipeg, MB R3C 1B2
Tel.: (204) 983-2200
Fax: (204) 984-6008

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
220 — 4th Ave. SE, Rm. 654
Calgary, AB T2G 4X3
Tel.: (403) 292-4301
Fax: (403) 292-5707

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
620 Royal Ave., Suite 101
New Westminster, BC V3M 1J2
Tel.: (604) 666-6513

Fax: (604) 666-6513

© Her Majesty In Right Of Canada (Canadian Food Inspection Agency) 2002 Cat. No. A1-17/2002 ISBN 0-662-66867-1 P0271-02





2001–02 Annual Report



Table of Contents

| Messages | |
|--|---|
| Letter to the Minister | 3 |
| Message from the President | 4 |
| | |
| Executive Summary of Our Results | 5 |
| | |
| 1.0 Agency Overview | |
| 1.1 Our Mission | 8 |
| 1.2 What We Do | 8 |
| 1.3 Our Workforce | 9 |
| 1.4 Working Globally in an International Regulatory Framework | 0 |
| | |
| 2.0 Agency Performance | |
| 2.1 Introduction | 2 |
| 2.2 Food Safety | 5 |
| 2.3 Animal Health | 6 |
| 2.4 Plant Protection | 7 |
| 2.5 Human Resources Management | 9 |
| | |
| 3.0 Management Responsibility for Performance Reporting and the Auditor General's Assessment | 6 |
| 4.0 Financial Performance | 2 |
| 5.0 Appendices | 8 |

Canadian Food Inspection Agency Agence canadienne d'inspection des aliments

President

Président

Ottawa, Ontario K1A 0Y9

Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

September 27, 2002

The Honourable Lyle Vanclief, PC, MP Minister of Agriculture and Agri-Food Room 207, Confederation Building House of Commons Ottawa, Ontario K1A 0A6

Dear Minister Vanclief:

In accordance with requirements stated in Section 23 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*, I am pleased to present to you, and to Parliament, the CFIA's 2001–02 Annual Report.

The report describes the activities of CFIA personnel and the results they achieved in working to protect the safety of Canada's food supply and animal and plant resource bases. Performance information is organized along the Agency's business lines and is presented in the context of our performance management framework. The report also includes the 31 March 2001–02 audited financial statements and the Auditor General's assessment of the Agency's performance information.

Sincerely,

Richard B. Fadden

Message from the President

This, the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) fifth Annual Report, covers the period from April 1, 2001, to March 31, 2002, and documents another successful year. In fulfilling its mandate, the 5467 dedicated staff members of the CFIA were called upon to respond to a number of unique and ongoing challenges.

As a science-based regulator of food, animals and plants, the CFIA is committed to enhancing the safety of food products sold or imported into Canada, contributing to the health of animals and protecting the plant resource base. Effective decision making in regulating food, animals and plants is science-based, and the Agency's credibility, at home and abroad, rests on its ability to provide expert scientific services. Research, method development, scientific advice, laboratory testing and analysis all contribute to the CFIA's leading-edge scientific capabilities and ensure that the best science advice is provided for key issues.

One of the foremost challenges the CFIA faces is the need to remain vigilant in carrying out all aspects of its far-reaching mandate, while at the same time responding to the growing demand for services and an increasing global emphasis on resource-intensive emergency response management. The CFIA's emergency preparedness was demonstrated following the events of September 11, 2001, when staff worked diligently to protect Canadians from potential risks and to respond to increased traffic at Canadian airports and delays at borders.

Within the complex and ever-changing environment in which it operates, the Agency continues to safeguard Canada's animal and plant resource bases—livestock, crops, and forests. In particular, outbreaks of plum pox virus and potato wart disease and an infestation of brown spruce longhorn beetle required our efforts to protect Canada's plant resources. In light of increasing

foreign-animal-disease threats, particularly the threat of foot-and-mouth disease, the responsibility to protect the animal resource base is more important than ever.

This past year, we continued to enhance our performance management framework so as to provide information that accurately and clearly reflects the CFIA's results and, ultimately, supports the CFIA in reaching its goals.

The accomplishments this report describes were made possible by the work of our highly qualified and dedicated employees. During the past year, we worked to foster an exemplary workplace, to provide professional growth opportunities, and to attract the best new workforce entrants. The professionalism and dedication of its employees allow the CFIA to plan confidently for the future.

In the 2001 Federal Budget, the Government committed to "develop a new, integrated and financially sustainable architecture for agricultural policy for the 21st century." The Agency will contribute to the development of key elements of this architecture through an initiative known as the Agricultural Policy Framework. Further, the budget committed to a long-term plan for "a more secure society." This included significant funding "to make Canada's border more secure, open and efficient." The CFIA will have a critical role in delivering this commitment.

The CFIA remains committed to providing Canadians with effective regulatory oversight. During the past year the Agency continued to contribute to food safety, animal and plant health which is a worldwide hallmark of Canada.

Richard B. Fadden President

Executive Summary of Our Results

In 2001–02, the CFIA continued to deliver programs and services aimed at enhancing the safety of Canada's food system and protecting the health of Canada's plants and animals. The CFIA conducted its regulatory activities in the context of growing and increasingly complex challenges on the domestic and international fronts that are the result of increased emphasis on emergency preparedness and border security. Add to this rising public expectations, increased trade and product diversity, significant technological advances, far-reaching policy initiatives, and a number of emergencies related to food safety and animal and plant health, CFIA employees found themselves in a fast-paced and demanding work environment.

The Agency administers and/or enforces federal statutes that address all stages of the food continuum. The CFIA inspects not only foods, but also the seed, livestock feed, fertilizers, plants, and animals on which a safe food supply depends. As Canada's largest science-based regulatory agency, the CFIA relies on science as the basis of its program design and delivery and as a tool to deal with emerging issues such as biotechnology and the increased threat of bioterrorism. On the international stage, the CFIA provides leadership in the development of a science-based international regulatory framework aimed at providing consumers with safe, high-quality food products. The growing demand for its services has required the CFIA to deploy its resources over an expanding regulatory landscape. The Agency has focussed its efforts on delivering its regulatory mandate and at the same time has responded to a number of emergencies that have required undivided attention. This Annual Report highlights performance information in the following areas:

Food Safety

The CFIA's top priority is food safety. The CFIA shares responsibility for food safety with producers, processors, distributors, retail outlets, and consumers, as well as with

other government organizations and jurisdictions. As an agency responsible for enforcement of federal legislation, the CFIA uses data on compliance rates and other quantitative and qualitative information to measure its success in achieving the objectives of the Government of Canada. Overall, high compliance rates for health and safety requirements were achieved in the federally registered fish, fresh and processed fruit and vegetable, meat, dairy, and egg sectors. When products were found to be out of compliance, the CFIA took action, such as seizure or recall, or, when necessary, initiated legal action, such as the imposition of penalties and fines.

The CFIA promoted industry's adoption of science-based food-safety practices. An increasing number of Canadian food establishments have incorporated Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles into their operations. CFIA staff carried out inspection activities aimed at improving labelling and consumer information. Work in this area helped protect consumers from improper product grading, unacceptable product quality, and violations of federal packaging and labelling laws.

Animal Health

The CFIA protects Canadian livestock from foreign animal diseases and regulated animal diseases that can occur in Canada. Through the CFIA's detection, control, and eradication activities and its strict import controls, the Agency played a significant role in helping Canada remain free of all Office International des Épizooties (OIE) List A diseases, including foot-and-mouth disease, which reached epidemic proportions in other parts of the world last year, most notably in the United Kingdom. In addition, CFIA staff helped Canada remain free of many of the List B diseases that must be reported to the OIE. Internationally there is consensus that bovine spongiform encephalopathy (BSE), commonly known as mad cow disease, is a significant List B disease. BSE has not been detected in Canada since 1993 when a single case was reported in an imported cow. Nevertheless, the CFIA continued to be vigilant with an active and intensified control program.

The Agency's quarantine and disease control efforts continued to work toward eradicating diseases, such as chronic wasting disease, scrapie, and tuberculosis. In support of Canada's agricultural export trade, CFIA staff continued to certify Canadian animals and animal products as meeting importing countries' requirements.

Plant Protection

The CFIA protects Canada's plant resource base from foreign pests and controls the serious pest infestations already present in Canada. CFIA surveillance at international border points confirmed that plants and plant products were in compliance with federal regulations. Within Canada, the Agency worked to control the spread of plant diseases, for example the outbreaks of plum pox virus and a severe infestation of brown spruce longhorn beetle. The CFIA also provided third-party regulatory oversight of the Canadian Seed Institute, and high compliance rates were achieved for pedigreed seed, non-pedigreed seed, and imported seed alike. The CFIA continues to play an important role in regulating the introduction of plants with novel traits as well as to help assure Canadian exporters that shipments of Canadian seed, plant, and forestry products meet foreign country phytosanitary export requirements.

Innovation Through Our People

As the role of the CFIA expanded on both national and international fronts, its workforce also grew to respond to the largely science-based needs of the organization.

Maintaining a qualified workforce remained a priority that was addressed through the delivery of progressive training and development programs and targeted succession planning to prepare for the future. Agency partnerships with Canadian universities continued to encourage sharing of research expertise and development of future graduate talent. The Agency refined its recruitment and retention analysis and focussed its strategy on those occupational groups with critical scientific and technical expertise. In response, strategic national and international recruitment initiatives were undertaken which resulted in attracting the necessary expertise to the organization. The CFIA took steps to foster positive employer-employee relations and good working conditions and continued to promote a diverse and representative workforce.

Conclusion

Despite increasing demands and pressures, the CFIA's achievements continued to be diverse and far-reaching. The sum of the CFIA's work contributed to the quality of life of Canadians, to a safe food supply, and to the health of Canada's animal and plant resources. The CFIA's work also helped to foster Canada's international reputation as having a world class food-safety and quarantine system.

Agency Overview



1.1 Our Mission

As a key science-based federal regulator of food, animals, and plants, the CFIA is committed to enhancing the safety of food produced, sold or imported into Canada, contributing to the health of animals, and protecting the plant resource base. To meet these commitments, the Agency administers and/or enforces 13 federal acts and their respective regulations.

1.2 What We Do

The CFIA is the Government of Canada's regulator for the following:

Food Safety

Reporting to Parliament through the Minister of Agriculture and Agri-Food, the CFIA delivers all federal inspection and enforcement services related to food. Primarily, this entails verifying that manufacturers, importers, distributors, and producers meet Government of Canada regulations and standards for safety, quality, quantity, composition, handling, identity, processing, packaging, and labelling. The CFIA also meets foreign country requirements where inspection/certification agreements are in place. In carrying out its mandate to administer statutes and regulations related to food, the CFIA works closely with Health Canada, the department responsible for food-safety policy and standards.

Animal Health

The CFIA works to prevent animal diseases, such as footand-mouth disease, from entering Canada and to control the spread of animal diseases, such as bovine tuberculosis, within Canada. When disease outbreaks occur, the CFIA acts to eradicate them. To keep the food chain secure, the CFIA regulates veterinary biologics (which can include

The CFIA's Legislative Authority

- Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act
- Canada Agricultural Products Act
- Canadian Food Inspection Agency Act
- Consumer Packaging and Labelling Act*
- Feeds Act
- Fertilizers Act
- Fish Inspection Act
- Food and Drugs Act*
- Health of Animals Act
- Meat Inspection Act
- Plant Breeders' Rights Act
- Plant Protection Act
- Seeds Act
- * as it relates to food

9

vaccines, bacterium, bacterin-toxoids, immunoglobulin products, diagnostics kits, and veterinary biologics derived through biotechnology) and animal feeds. The Agency also conducts regular animal disease surveillance programs that have been designed to head off serious threats to livestock. In addition, the CFIA certifies the health of Canada's animal exports, evaluates the safety of imports, and regulates the humane transportation of animals.

Plant Protection

The CFIA works to prevent foreign plant pests, such as the Asian long-horned beetle, from getting into Canada and to control the spread of quarantine pests, such as plum pox virus, within Canada. The Agency verifies that seeds and fertilizers, both domestically produced and imported, comply with federal standards for safety, product, and process. CFIA plant health officials certify that

plants, plant material, and other related matter intended for export from Canada comply with the phytosanitary import requirements of foreign countries. The CFIA also works within various international organizations in support of the international control of plant pests.

1.3 Our Workforce

With its headquarters in the National Capital Region, the CFIA is organized into four operational areas (Atlantic, Quebec, Ontario, and Western) that are subdivided into 18 regional offices, 185 field offices (including border points of entry), and 408 offices in non-government establishments, such as processing facilities. We also have 21 laboratories and research facilities that provide scientific advice, develop new technologies, provide testing services, and conduct research.

Canadian Food Inspection Agency Area and Regional Offices





The CFIA's workforce is approximately 5467 employees strong. CFIA personnel include highly trained front-line inspectors, veterinarians, agrologists, biologists, chemists, administrative staff, computer system specialists, financial officers, communication experts, research scientists, laboratory technicians, and managers.

1.4 Working Globally in an International Regulatory Framework

International food safety and animal and plant health frameworks provide an essential architecture to support the trade of food, animals, and plants. The continued development of a harmonized international regulatory framework, which is both science- and rules-based, benefits Canadians by providing them with safe products from international and domestic markets. Canadian food and agricultural products are in high demand by consumers worldwide. At home, changing consumer expectations result in Canada importing a wide range of products from an ever increasing number of countries.

The CFIA is a leader in responding to these trends on the international front. The Agency invests considerable effort to influence international standard-setting organizations.

The CFIA manages a number of product-specific bilateral arrangements and protocols in the areas of food safety and animal and plant health. Also, there are international agreements and institutions related to food safety, animal health, plant protection, the environment, and trade. Together, they comprise the international regulatory framework in which the CFIA operates. Our main objective is to ensure that this framework, as it relates to the CFIA mandate, is strong, coherent, and science-based.

To this end, the CFIA, along with Health Canada, the Department of Foreign Affairs and International Trade, and other government departments, participates in a key list of international organizations that includes the World Health Organization, the Food and Agriculture Organization of the United Nations, the United Nations Environmental Programme, the Office International des Épizooties, the International Plant Protection Convention, the Codex Alimentarius Commission, the Organisation for Economic Co-operation and Development, the World Trade Organization, the North American Free Trade Agreement, Asia-Pacific Economic Cooperation, and individual negotiations related to the Cartagena Protocol on Biosafety and the Free Trade Area of the Americas.





2.0 Agency Performance

2.1 Introduction

In September 2000, the Treasury Board approved the CFIA's Planning, Reporting, and Accountability Structure (PRAS), which outlines the Agency's business line structure. The business lines represent an important step for the CFIA in enhancing its performance management and reporting practices. However, notwithstanding this important step forward, the Agency's progress in this area has been limited by the lack of a national and an international model on measuring and reporting the performance of regulatory programming. Yet, the Agency remains committed to the enhancement of performance reporting. Additional performance information can be seen at: www.inspection.gc.ca

Protecting the safety of the food system involves much more than inspecting food products and the premises where they are produced. The food system extends from inputs, such as seed and fertilizer, through crops and livestock, to the food products that fill our shopping carts. The CFIA is mandated to regulate several stages of this food continuum with an increasing number of new and diverse inputs and products from around the world.

The Agency's activities in the areas of animal health and plant protection provide essential services to Canadians. The potential for damage by diseases or pests to Canada's forests, crops, livestock, and fish is always present. Failure to safeguard these resources could have serious consequences for Canadian consumers and producers, the economy as a whole and, in some cases, the health of the Canadian public. The magnitude and importance of these responsibilities mean that the CFIA must be ever vigilant and ready to respond to present or future emergencies.



However, it must be noted that the primary responsibility for meeting federal standards and requirements rests with producers, processors, and suppliers. While it is the CFIA's responsibility to inspect and enforce full compliance with federal acts and regulations, the Agency works in close co-operation with these groups to take preventative measures to reduce food safety risks.

This section of the report is organized along the three business lines:

- Food Safety
- Animal Health
- Plant Protection

The CFIA has three **strategic outcomes** — one for each of the three business lines. Results are reported under each strategic outcome with an explanation of the impact on Canadians and the CFIA's role, along with key partners in achieving strategic outcomes, risks and challenges, key performance information, and any ongoing initiatives. The following chart summarizes the reporting framework within this report.

STRATEGIC OUTCOMES

Food Safety Business Line

Safe food and fair labelling practices.

Animal Health Business Line

Protection of the animal health resource base as the foundation for animal health and public security.

Plant Protection Business Line

Protection of the plant resource base and regulation of inputs.

STRATEGY FOCUS

- 1.1 Monitor industry compliance with federal acts, regulations and standards.
- 1.2 Encourage industry adoption of science-based, risk-management practices.
- 1.3 Contain food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner.
- 1.4 Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.
- 1.5 Deter deceptive practices.
- Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.
- 2.2 Control animal diseases that are transmissible to humans.
- 2.3 Meet other governments' science-based animal health requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.
- 2.4 Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards.
- 3.1 Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests.
- 3.2 Meet other governments' requirements and contribute to the development of jointly agreed upon work plans and certification methods and procedures.
- 3.3 Maintain effective plant input programs that are consistent with emerging international trends and new technologies, with high standards for safety, product and process.

Food Safety



2.2 Food Safety

Strategic Outcome:

Safe Food and Fair Labelling Practices

The CFIA's foremost responsibility is to enhance the safety of Canada's food and to protect the health of Canadian consumers. Enhanced food safety promotes Canadians' health and prevents food-borne illness, thereby saving workers and their employers millions of dollars each year. Health Canada estimates that there are 2.2 million cases of food-borne illness annually, costing workers more than \$1.3 billion in direct medical costs and lost wages.

Canada's food industry contributes approximately \$45 billion annually to the Canadian economy. As the federal regulator, the CFIA is responsible for monitoring compliance with federal legislation by businesses engaged in the production and distribution of federally regulated food products. The CFIA and industry's activities maintain and strengthen Canada's excellent national and international reputation for safe, quality products.

CFIA Role—The Agency's role is clear. As the federal regulator, the CFIA is responsible for monitoring compliance with federal legislation by those businesses engaged in the production and distribution of federally regulated food and food products. The CFIA accomplishes this objective through a number of means: it works with industry to build better science-based management practices, inspects and tests to assess compliance with acts and regulations, and takes enforcement actions to achieve compliance, including seizing, removing and recalling products or, when necessary, resorting to legal action including levying administrative penalties and prosecution. The Agency is committed to reducing the risk of food-borne illness and providing Canadians with access to safe food. Our goal is to promote 100% compliance to all federal acts and regulations.

Food products are governed by five acts, namely, the *Meat Inspection Act* for meat and poultry, the *Fish Inspection Act* for fish and seafood, and the *Canada Agricultural Products Act* for eggs, dairy products, honey, fresh fruit and vegetables, and processed products. The *Food and Drugs Act* and the *Consumer Protection and Labeling Act* are overarching acts that apply to all food. To enhance the safety of Canada's food as well as to protect consumers, the CFIA:

- Monitors industry compliance with federal acts, regulations, and standards.
- Encourages industry adoption of science-based, risk-management practices.
- Meets other governments' science-based food safety requirements and contributes to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.
- Contains food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner.
- Deters deceptive practices.

Key Partners—The CFIA works with others in its work related to safe food and fair labelling practices. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: At the federal level, Health Canada and the CFIA share unique and complementary roles and responsibilities. Health Canada is responsible for food safety policies, standards and regulations while the CFIA is responsible for all food inspection and compliance activities as well as the development of regulations and policies related to compositional standards and labelling for food.

Provincial governments: The CFIA partners with provincial and territorial governments to share expertise and co-ordinate activities to facilitate compliance with both federal and provincial regulation and the delivery of emergency response services (e.g. food recall).

Non-government stakeholders: The Agency works with industry and consumer associations as well as individual processors to identify and address emerging food safety and labelling concerns.

International organizations and trading partners: The Agency negotiates and manages product-specific technical arrangements with other countries with a view to seeing that food safety standards are science-based and effectively adhered to in a manner that leads to safe food and avoids unnecessarily disrupting trade. The negotiation of these technical arrangements is done in partnership with our federal partners. In addition to this network of bilateral agreements, the CFIA, with Health Canada and others, promotes and develops science-based international food safety standards within the CODEX Alimentarius Commission, part of the United Nations' World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization (FAO). The CFIA, with the support of other federal partners, also represents Canada at the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

Challenges and Risks—New and emerging food safety hazards are an ever-present challenge. The CFIA must maintain, and where necessary, develop sufficient scientifically based programs to identify, prevent, and control these hazards. New technologies in food production, processing, and marketing also present potential safety issues that must be assessed and managed appropriately. Existing inspection programs must continue to evolve to take into account new technologies, emerging hazards and industry initiatives, including Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) approaches. The volume and diversity of food imports continue to increase. This places challenges on the CFIA in monitoring and assessing the compliance of these foods with federal food safety and labelling legislation.

These challenges include acquiring knowledge of the food safety status of other countries and assessing the adequacy of the food safety controls of exporters and importers. At the same time, increasing pressures are being placed on the Canadian food regulators and the Canadian food industry to respond to the information and assessment needs of foreign governments. Globalization places challenges on the CFIA's regulatory

activities, which are in part addressed through effective participation in international standard-setting organizations. Risks associated with the recent terrorist attacks in the U.S. challenge the CFIA to work with its Canadian partners and other national governments to strengthen food security to prevent or respond rapidly and effectively to threats to the safety and security of the food supply.

Understanding and addressing consumer concerns and perceptions about food safety, quality, and labelling continues to present challenges for the CFIA and places increasing importance on ensuring transparency and improved dialogue with stakeholders. New methods of production also produce challenges with respect to establishing enhanced regulatory programs and enforcing fair labelling practices.

The new regulatory requirements being introduced by Health Canada, including nutritional labelling, health claims, nutrient content claims, and food irradiation will require enforcement and compliance activities once implemented. The CFIA continues to be challenged to verify and enforce compliance by the Canadian food industry with new and existing federal acts and regulations and to address specific problem areas of non-compliance.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

| Total Expenditures (million) | \$296.3 |
|---|---------|
| Respendable User-Fee Revenues (million) | \$36.5 |
| Human Resources (FTE) | 3244 |
| *FTEs = Full Time Equivalents | |

^{*} FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.

Accomplishments

Strategy Focus:

- Monitor industry compliance with federal acts, regulations, and standards.
- Encourage industry adoption of science-based, risk-management practices.
- Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.

Fish and Seafood

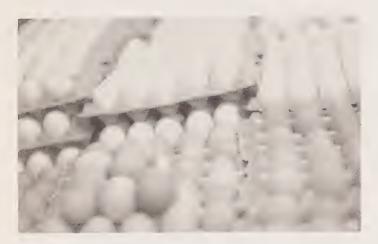
Sector—On average, Canadians consume approximately 7.7 kg of fish and 2.3 kg of shellfish every year. In 2001, Canada landed approximately 974 000¹ tonnes of fish destined for the domestic and export markets and exported in excess of 547 000 tonnes of fish valued at approximately \$4.2 billion to more than 90 countries. The U.S. remains Canada's largest export customer with exports to that country reaching \$3.1 billion. During this same period, Canada imported approximately 574 000 tonnes of fish worth more than \$2 billion.

CFIA Role—Under the mandate of the *Fish Inspection Act*, the CFIA enforces the *Fish Inspection Regulations* and sets the policies, standards, and inspection requirements for fish products, federally registered fish and seafood processing establishments, importers, fishing vessels, fisher-packer facilities, and equipment used for handling, transporting, and storing fish. The CFIA enforces compliance with these standards, which in turn contributes to the supply of safe, quality fish and fish products for Canadians and for international trade.

The regulations require that all establishments in Canada processing fish and seafood for export or interprovincial trade must be registered with the CFIA. As a condition of this registration, the CFIA requires that all establishments develop and implement a Quality Management Program (QMP).

The QMP describes in writing the establishment's system of standards, controls, monitoring procedures, record-keeping, and corrective action systems. It is designed to produce fish and seafood products that are safe, whole-some, and properly labelled. The QMP must include a formal hazard analysis of the product and processes, and identify the controls in place. These activities are in accordance with the internationally recognized principles of HACCP.

Performance—With the Canadian seafood industry's adoption of HACCP Programs, the CFIA has changed its approach from traditional inspection practices to audits of industry's compliance capabilities. For domestic fish processors, all 992 federally registered fish processing plants in Canada have developed and implemented a QMP. Prior to implementation, fish inspection personnel conduct a systems verification, the initial comprehensive desk audit on the written QMP plan. For last year, 98 of these audits were conducted. Fish processing establishments must maintain their QMP in order to retain their certificate of registration and to remain compliant. The CFIA conducted 640 compliance verifications to assess the implementation of QMP at operating registered establishments. Where problems were identified, industry modified its controls and procedures to meet CFIA standards. When industry was unwilling or unable to meet regulatory requirements, the CFIA issued 86 written warnings, conducted 23 prosecutions, suspended 6 registration certificates (and further revoked 2), detained 225 non-compliant product lots, and seized 2 product lots.



The Canadian Shellfish Sanitation Program (CSSP) is a tripartite program run jointly by Environment Canada (EC), Fisheries and Oceans Canada (FOC), and the CFIA. The CFIA regulates the import, export, processing, packaging, labelling, shipping, certification, storage, and re-packing of shellfish to protect quality and to maintain source and lot identity and integrity.

In calendar year 2001, more than 18 000 tests were conducted for marine biotoxins in shellfish in accordance with the National Risk-Based Monitoring Plan. The CFIA made 98 recommendations for closing harvesting areas, based on marine toxin levels, plus 26 additional closure recommendations for sanitary reasons, such as unacceptable faecal coliform bacteria levels.

The CFIA has recognized the shellfish programs of New Zealand, the U.S., Japan, France, and Korea as having appropriate controls for product safety in order to meet Canadian requirements. The inspection frequency for imported molluscan shellfish from these countries in 2001 was approximately 0.8% (52 of the 6375 lots). Of the lots inspected, the rejection rate was 5.75% (3 of the 52 lots inspected failed). These failures resulted from non-compliance with biotoxin and microbiology standards. Overall inspection effort is directed at processors that have demonstrated a history of poor compliance with Canadian standards.

The import sector is also applying science-based, riskmanagement practices with the adoption of the voluntary Quality Management Program for Importers (QMPi). In Canada, 16 OMPi importers handle approximately 30% of Canada's imported canned fish and seafood product. During fiscal year 2001-02, there were 10 audits conducted on the QMPi importers. Of the non-conformities identified, the most common were related to licensing and notification. None of the non-conformities had a direct link to the safety of the imported product. In all but one instance, where the QMPi licence was revoked for non-compliance with program requirements, corrective action plans were prepared. For the balance of the import sector, there were 9442 importers licensed to import fish and seafood, and they were required to identify every lot brought into Canada.

Last year, of the 474 recalls issued, 23 (4.9%) were issued for fish and seafood products; 16 of these were from federally registered establishments. The main cause for recalls was microbiological pathogens. Despite this, the overall safety of both domestic and imported fish and seafood remains high. Products destined for export also met other governments' requirements.

Initiatives—The CFIA is updating the Fish Inspection Program through a review of the Import Program requirements in terms of food safety, a review of the Fish Inspection Regulations, including the development of genetically modified fish/aquaculture policies, and a review of the Export Certification policy and procedures. In addition, a contaminants/drug residue monitoring program is being developed.

Egg

Sector—In 2001, Canadians consumed 16 dozen eggs per capita, in the form of shell eggs or as ingredients in other food products. This amount has been increasing steadily since 1995, when the figure was 14.4 dozen.

² As of the end of March 2002 (Client Management System data)

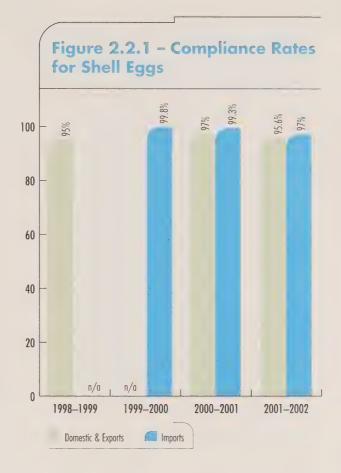
CFIA Role—The CFIA enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that egg and egg products leaving federally registered establishments for domestic or export trade are safe, wholesome, and graded according to federal standards. The Agency also regulates packaging and labelling.

Performance—All establishments applying a Canada grade name to shell eggs must be federally registered. In 2001, CFIA inspectors conducted 1501 inspections in 351 registered grading facilities, monitoring sanitation and employee food-handling practices. Environmental tests were also carried out in these establishments to check for the presence of salmonella. In 2001, 538 samplings were conducted with a compliance rate of 94.4%. When a positive test is received, the plant must be cleaned thoroughly. A follow-up sampling is conducted to verify the effectiveness of the plant's sanitation procedures.

The CFIA inspects not only establishments, but eggs and egg products. For shell eggs, 3675 lots were monitored. The rate for grade compliance³ for domestic shell eggs dropped slightly to 95.6% this year from 97% last year. The main reasons for product rejection were health and safety (dirty or cracked shells) and fraud (underweight product). Non-compliant product was either re-graded, sent for processing and pasteurization, or discarded, as appropriate.

Eggs are processed into liquid, frozen, dried, or cooked egg products in 19 federally registered establishments. A total of 85 million kilograms of processed egg was produced in Canada last year, and 6.26 million kilograms of this were monitored (498 samples were analyzed) with a compliance rate of 98.5%.

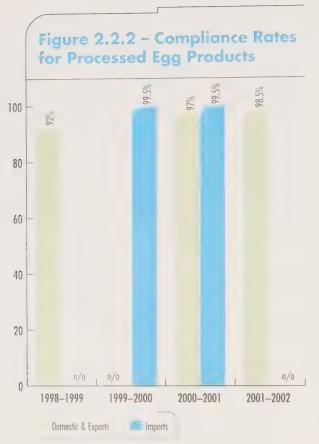
Foreign countries wishing to export shell eggs or egg products to Canada must have equivalent processing controls and a national inspection system. Product is monitored for compliance upon arrival in Canada. There were 11.1 million dozen eggs imported for the processing industry and another 7.9 million dozen for the table market. There were 8.1 million kg of processed



egg imported, 81% of which was for further processing at Canadian egg processing facilities. CFIA inspectors, through regular compliance monitoring, found a compliance rate of 97% for imported shell eggs, down slightly from 99.3% the previous year. CFIA inspectors also certified 11.6 million kg of processed egg for export to 24 countries, valued at an estimated \$28 million. Compliance rate for exported products was 99.8%.

Last year, no recalls were issued for shell eggs and egg products from federally registered plants. The overall safety of domestic and imported eggs and egg products remains high. Products destined for export also met other governments' requirements. (See figures 2.2.1 and 2.2.2.)

³ The rates may actually be slightly lower, as warnings may be issued and product deviations corrected without a violation being recorded.



CFIA inspectors responded to approximately 110 complaints for shell eggs or egg products, relating to issues such as the illegal marketing of ungraded eggs, the use of unapproved claims, or other labelling issues.

The monitoring level for shell eggs labelled with nutritional claims has increased to meet the rising number of these products entering the market, as well as to address shortfalls in product claims. Non-compliant test results lead to follow-up investigations, which may require the claim to be removed from the carton label. The Agency will actively monitor this market segment to increase compliance.

Consultations with industry will begin in 2002 to gauge readiness for mandating the Food Safety Enhancement Program (FSEP) in processed egg products and shell eggs.

Dairy Program

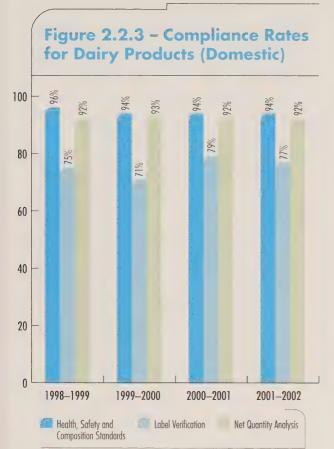
Sector—Canadians consume, on average, 100 L of milk and 17 kg of dairy products per person per year. Canada produced 76.1 million hL of raw milk, which was used to produce 1.2 million tonnes of dairy products. Last year, Canada imported 160 million kg and exported 182 million kg of dairy products.

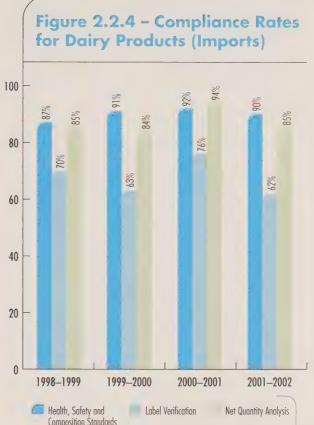
CFIA Role—The CFIA enforces the Canada Agricultural Products Act so that dairy products leaving federally registered establishments for domestic or export trade are safe, wholesome, and graded according to federal standards. These activities are done primarily at registered dairy establishments and importers' facilities. There are 35 front-line inspectors conducting plant and product inspections at 279 federally registered establishments and 87 importer facilities.

Performance—There were 196 in-depth plant inspections and 1018 Good Manufacturing Practice inspections at dairy establishments; compliance in these plants was 93%. If a plant was found to have critical health and safety deficiencies, they were corrected immediately or the implicated product was detained or recalled.

In addition to plant inspections, 3371 inspections were carried out on domestic products, including 756 label verifications, 449 net quantity verifications, 369 ingredient verifications, 143 non-food chemical evaluations, 13 container integrity verifications, and 98 grade verifications. In addition, 1543 samples were collected for microbiological, composition, and chemical residual testing to determine compliance with safety, quality, and marketplace fairness requirements. The compliance rate for domestic dairy products was 94% for health, safety, and composition standards; 77% for label verification; and 92% for net quantity analysis. The overall compliance of domestic dairy products has remained about the same for the past two years.

There were 1314 inspections carried out on imported products, including 287 label verifications, 27 net quantity verifications, and 13 grade verifications. In addition, 986 samples were collected for microbiological,





composition, and chemical residual testing to determine compliance with safety, quality, and marketplace fairness requirements. The compliance rate for imported products was 90% for health, safety, and composition standards; 62% for label verification; and 85% for net quantity. The overall compliance rate for imported product inspection was slightly lower than last year. The Agency is placing more emphasis on selecting imports with a history of non-compliance. The import program is under review and there will be greater emphasis on dairy imports for 2002–03.

More than 4700 export documents were issued for dairy products exported to more than 65 countries. There were 198 export monitoring inspections at prescribed frequency to review and verify the accuracy of shipments, and 133 samples were collected for microbiological

composition and chemical residual testing to determine compliance with Canadian and/or other government requirements. The compliance rate for exported products was very high (94%). Where problems were found, corrective action was taken. As a result, none of the 4747 shipments was denied entry into foreign markets.

Last year, of 474 recalls issued, 17 (3.6%) were for dairy products. Of these, 14 were from federally registered establishments. The main reason for the recalls was microbiological pathogens. The CFIA also issued 27 notices of detentions on domestic dairy products and 23 on imports. Nonetheless, the overall health, safety, and composition of domestic and imported dairy products remains high. Products destined for export also met other governments' requirements. (See figures 2.2.3 and 2.2.4.)

Initiatives—To reflect changes in inspection needs and to provide instruction to CFIA inspection staff, both the Dairy Plant Inspection Manual and the Dairy Product Inspection Manual are being revised and updated to provide a more comprehensive and current approach to inspection techniques and policy.

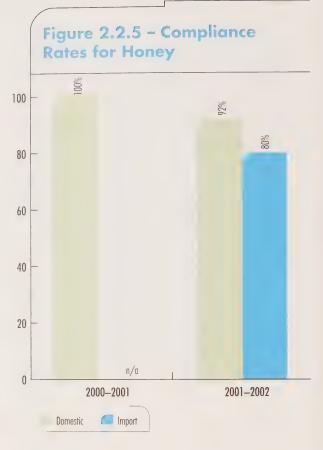
Honey

Sector—Honey is used as an ingredient in a wide variety of bakery goods, sauces, and dips. In Canada, honey consumption has remained relatively constant at about 1 kg per capita during the past decade. In 2000, approximately 10 000 Canadian beekeepers were responsible for producing 31 461 tonnes of honey.

CFIA Role—The CFIA enforces the Canada Agricultural Products Act so that honey products leaving federally registered establishments or being imported into Canada are safe, wholesome, labelled to avoid misleading consumers, and eligible to be traded inter-provincially or internationally.

Performance—There are 200 federally registered honey producing facilities in Canada, and 198 establishment inspections were carried out last year, with a compliance rate of 99%. In all, 49 tests were conducted for adulteration with foreign sugars. The compliance rates for adulteration analysis for foreign sugars on domestically produced honey was 92%. Follow-up action was initiated on non-compliant product, including removing non-compliant domestic product from the market. This year's slight decrease over last year when compliance was 100% is due to a more vigilant sampling process.

Canada imported 2824 tonnes of honey, mainly from China, the U.S., and Argentina. Product inspections were carried out on imported honey from approximately 31 countries; 60 tests were conducted for adulteration with foreign sugars. The compliance rates for adulteration analysis for foreign sugars on imported honey was 80%. Non-compliant imported products were removed from the country.



Last year there was one recall from a federally registered honey establishment; this was due to drug residues in the product, and the honey was removed from the market. The overall safety of domestic honey products has declined over the last year. (See figure 2.2.5.)

Initiatives—In order to improve the compliance rate for imported honey, the CFIA has implemented new import procedures. All honey imports must now be referred to a CFIA Import Service Centre by the Canada Customs and Revenue Agency in order to be cleared for entry into the country. Product from countries identified as non-compliant through monitoring sampling will be subjected to a hold and test procedure and must be shown to meet Canadian standards before being released.

The Agency's new import policy is designed to encourage all foreign countries that ship honey to Canada to certify that their product is free of all drug residues and other adulterants. Importers are being encouraged to take an active role in ensuring that all imported honey products meet Canadian standards prior to importation.

Over the next year, the CFIA will undertake a complete review of the *Honey Regulations* in order to keep pace with industry trends and strengthen implementation of regulations.

Meat Hygiene

Sector—Last year, Canadians produced beef, pork, poultry, and other meats valued at an estimated \$14 billion. On average, Canadians consume 23 kg of beef, 33 kg of poultry, and 22 kg of pork per capita, per year. In total, 2.4 million tonnes of meat were consumed domestically and 1.6 million tonnes were exported to 116 different countries.

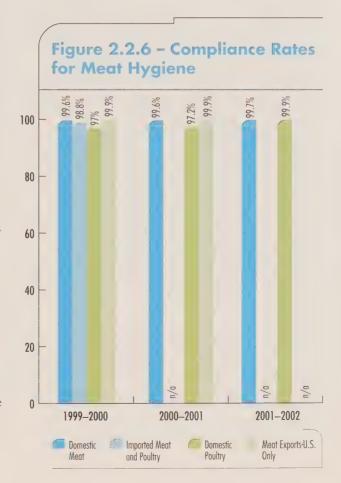
CFIA Role—The CFIA enforces the Canada Meat Inspection Act so that meat products leaving federally inspected establishments for domestic and export trade or being imported into Canada are safe and wholesome. To certify compliance with federal acts and regulations, approximately 1120 front-line inspectors and 260 veterinarians were conducting inspections in almost 800 federally registered slaughterhouses, meat processing establishments, and storage facilities last year. In order to be federally registered, establishments must be in compliance with regulatory provisions in several federal acts.

Our staff inspect not only establishments, but animals awaiting slaughter and carcasses after slaughter. More than 660 million animals were slaughtered in 2001. This represents more than a 20% increase in volume over the last five years. Live animals that looked suspect were segregated for further examination by a CFIA veterinarian to determine if they were fit for slaughter.

Performance—Approximately 73 000 food samples were collected and tested for chemical, microbiological, and physical hazards. The rate of compliance was very high. For example, for domestic red meat and poultry, the compliance rates for chemical residue tests were 99.7% and 99.9% respectively. (See figure 2.2.6.)

Last year, approximately 468 000 tonnes of meat were imported from 18 countries. Inspections are taking place, but computer system limitations make information difficult to roll up. The compliance rates for imported red meat and poultry are not available for 2001–02 or 2000–01. For 1999–2000, the compliance rate was 98.8%.

At the time of export, a number of foreign countries require the CFIA to certify that the exported product meets their requirements. Last year, there were 1.6 million tonnes of meat exported, a net increase of 31% compared to 1998 (1.1 million tonnes in 1998). Canadian meat and meat products are exported to more than 116 countries around the world and 99.9% of the product has been accepted by countries of destination.



Last year, of 474 recalls, 44 (9.3%) were issued for meat products; of these, 35 were from federally registered establishments. The main cause for recalls was the presence of microbiological pathogens.

HACCP science-based, risk-management principles are increasingly being recognized internationally as an excellent way to minimize food safety risks. In the meat and poultry industries, HACCP is currently voluntary; however, the CFIA is moving towards making HACCP mandatory through regulatory amendment. The CFIA has been a world leader amongst regulatory bodies (governments) in recognizing and auditing HACCP systems. In the meat sector, 513 out of 793 registered establishments are in the process of being recognized by the CFIA, and 333 of these have completed the recognition process.

In the poultry sector, the Modernized Poultry Inspection Program (MPIP) has been implemented on a pilot basis in 11 (17%) of the 64 federally registered poultry establishments. This is an increase of three new poultry slaughtering establishments over the previous year. Four of the pilots were successfully completed on April 1, 2002, while three of the remaining eight pilots entered phase three of MPIP implementation during 2000-01. The Meat Inspection Regulations were amended on May 23, 2001, to provide the necessary regulatory basis for MPIP implementation. The amendment also mandates for the first time that key information on the health status of animals be forwarded to the slaughterhouse prior to their shipment in order to provide additional information to the establishment operator and the CFIA veterinarian-in-charge. This will provide a valuable link with the on-farm food safety programs being implemented.

The CFIA is awaiting official confirmation from the U.S. Department of Agriculture of their recognition of the equivalence of MPIP.

Ongoing monitoring by CFIA onsite inspectors of the various MPIP pilots continues to demonstrate that industry employees trained and accredited as "defect



detectors" are as effective in identifying and removing defective carcasses as CFIA inspectors. Furthermore, microbiological tests indicate that MPIP provides the same level of assurance as traditional inspection methods.

Initiatives—Amendments to the *Meat Inspection Regulations* will enhance the safety level of meat products prepared in registered establishments by requiring the mandatory implementation of Food Safety Enhancement Program (FSEP). Along with the mandatory FSEP, performance criteria (e.g. *Salmonella* and *E. coli* levels in a product) will be established to measure the effectiveness of industry's food safety process and control programs. The safety level of imported meat products will also be enhanced because the CFIA will require that equivalent HACCP systems be implemented by countries exporting meat products to Canada.

Training was a priority for staff in the Meat Hygiene Program in preparation for the implementation of mandatory FSEP in that program. Training and certification for FSEP is done in three steps. Over 85% of staff have been trained in Steps 1 and 2 of this training program since its implementation, with 250 staff being fully FSEP-certified by the end of the fiscal year.

Fresh Fruit and Vegetables

Sector—Fresh produce is the food that Canadians consume the most. On average, Canadians consume 62 kg of fresh fruit and 142 kg of vegetables per capita. In 2001, Canada produced 6.9 billion kg and imported 3.4 billion kg of fresh fruit and vegetables, and exported 92 million kg of fruit and 640 million kg of vegetables.

CFIA Role—The CFIA, through its inspection and compliance, enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that fresh fruit and vegetables leaving 124 federally registered produce warehouses (RPW) are safe and of good quality. This activity is aimed at ensuring that fruits and vegetables for domestic consumption are graded according to federal standards for quality, packaging, and labelling. Of the approximately 1500 audit visits that are required under the program, the CFIA conducted more than 280 monitoring activities in these RPW. Inspectors evaluate establishments according to federal standards, and any infractions of federal standards are brought to the attention of the establishment's operator who is given a date by which the infraction(s) must be corrected. Last year, no registrations were cancelled under this program.

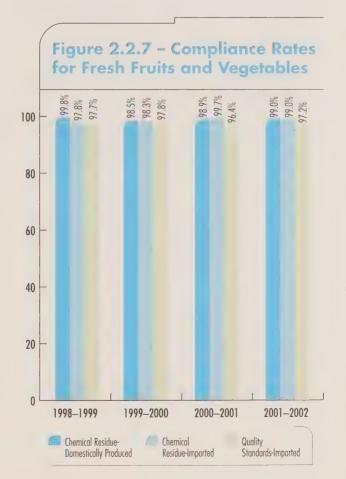
Performance—The CFIA tested domestic and imported fresh fruit and vegetables for agricultural chemical residues. In 2001–02, the CFIA analysed 8792 samples of domestic fresh fruit and vegetables for chemical residues. Of the domestic samples analysed, 99% were in compliance with the Maximum Residue Limits (MRLs) set out in the *Food and Drug Regulations*. Also the CFIA analysed 2904 samples of imported fresh fruit and vegetables for chemical residues. Of the samples analysed, 99% were in compliance with MRLs. In 2000–01, there were 2904 domestic samples and 11 079 import samples taken, with compliance rates of 98.9% and 99.7% respectively. This is consistent with the previous three years when compliance rates remained above 97%. (See figure 2.2.7.)

In 2001–02, the CFIA analysed 208 samples of imported fresh produce for irradiation; 98.1% were in compliance. The samples in violation were mangoes from Brazil. This

is an increase from last year when no irradiated samples were found. No domestic samples were collected as there are no commercial facilities in Canada that irradiate fresh produce.

The Agency also performed approximately 15 500 quality inspections on imported produce upon arrival at a Canadian destination. Of these, 436 were detained for a compliance rate of 97.2%. Fresh produce that failed to comply with the regulations was either destroyed, re-exported, re-graded, or re-labelled.

Last year, more than 18 000 exported shipments were certified to meet the importing country's quality requirements. These quality inspections facilitated trade with foreign countries, especially the U.S.



In 2001–02, the CFIA conducted 12 (2.6% of total) recalls involving fresh fruits and vegetables; of these, eight were from federally registered establishments. The primary reason for recall was the presence of allergens (sulphites). Nonetheless, the overall safety of both domestic and imported fresh fruit and vegetables remains high.

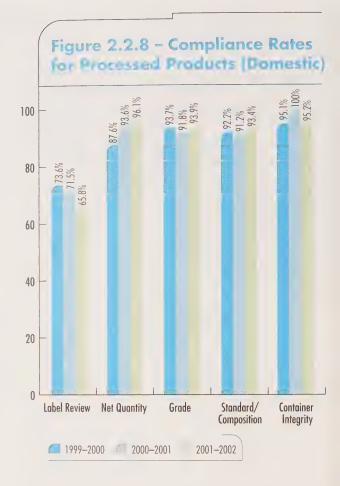
Initiatives—The CFIA assisted the Canadian Produce Marketing Association (CPMA) to develop re-packing, transportation, and wholesale food safety guidelines based on HACCP principles. These guidelines are intended to highlight and reduce potential sources of contamination in produce re-packing operations, the shipping industry, and retail food service operations. They are an extension of the On-Farm Food Safety Guidelines.

The CFIA also began developing an electronic inspection application for quality inspections performed at the shipping point and the destination. The application will be included in the Multi-Commodity Activity Program (MCAP) as a fresh fruit and vegetable inspection module, which is expected to begin deployment in fall 2002. The CFIA is also providing its expertise to the fresh produce industry to develop a global traceability system for the fresh fruit and vegetable industry.

Processed Products

Sector—The sales in Canada of frozen and canned fruits and vegetables, fruit and vegetable juices, canned vegetable soups, pickles, and maple syrup represent a market of more than \$2 billion. These food products account for a significant portion of the Canadian diet.

CFIA Role—The CFIA enforces the safety and quality standards of the *Canada Agricultural Products Act* so that processed products are safe and of good quality. The CFIA is responsible for ensuring that all regulated processed fruits and vegetables and their products, as well as the regulated maple products, meet the applicable Canadian requirements.



Performance—To verify compliance with federal acts, regulations and standards, approximately 50 inspectors made 841 visits to 585 registered establishments; 96.3% of the registered fruit and vegetable processing establishments and 99.1% of the maple sugar bushes inspected were in compliance with applicable regulations.

The CFIA conducted 3348 inspections of processed fruits and vegetables and maple products and collected 1462 samples for chemical residue, microbiological contamination, and product composition analysis. The domestic and imported product compliance rates were high as depicted in the following charts. (See figures 2.2.8 and 2.2.9) The figures have not significantly

changed from the previous year. Processed fruits and vegetables and maple products that were found not to comply with federal acts and regulations and standards were either brought into compliance or disposed of in a satisfactory manner. To achieve compliance, inspectors placed 399 shipments/lots of processed products on detention.

The CFIA has worked with industry to facilitate export of Canadian food products and has issued 307 export certificates; 99.7% of lots intended for export that were inspected were found to be in compliance.

The CFIA responded to 4235 enquiries and followed up on 621 complaints pertaining to processed products. Of 175 maple product samples tested, four samples contained paraformaldehyde and were ordered destroyed.

Figure 2.2.9 - Compliance Rates for Processed Products (Imports)

100

80

80

60

Label Review Net Quantity Grade Standard/ Container Integrity

1999-2000 2000-2001 2001-2002

Last year, of 474 recalls issued, 34 (7.2%) were for processed products and, of these, 12 were from federally registered establishments; the majority of recalls were for microbiological pathogens. Nonetheless, the overall safety of both domestic and imported processed products remains high.

Compliance rates for labelling requirements have decreased over the past three years on both domestic products (from 73.6% to 65.8%) and imported shipments (from 60.6% to 55%). (See figures 2.2.8 and 2.2.9.)The CFIA is undertaking a comprehensive review of its labelling policies and delivery activities to improve the labelling compliance rate.

Initiatives—The CFIA is promoting the use of effective science-based risk management practices by helping the food processing industry implement the FSEP.

Food Safety Investigation

In addition to inspecting meat, fish, eggs, fruits, and vegetables that are produced in federally registered establishments, the CFIA enforces the food safety provisions of the *Food and Drugs Act* which includes inspections, investigations, and emergency management activities (i.e. recalls) for all domestically produced and imported foods.

The CFIA investigates consumer and trade complaints, and directs inspection resources toward products and establishments that pose the greatest risk to consumers. Two technical science committees follow a structured process that undertakes an annual environmental scan to identify potential food hazards in the food supply. As part of this process, the Agency then reviews the industry's level of control and identifies the risk management approaches likely to have the greatest impact on improving industry controls. The CFIA annually develops specific projects to manage the identified priorities. The following summary of food safety projects may be viewed in more detail on the CFIA Web site.

Olive Pomace Oil—In the fall of 2001, the CFIA recalled certain olive pomace oil brands from the Canadian marketplace due to the presence of polycyclic aromatic hydrocarbons, some of which are carcinogenic. Following the recall, the Agency developed a surveillance project for import compliance. The project is ongoing, and in the past year the CFIA found one incidence of non-compliance and the product was recalled.

Bottled Water—Last year, the CFIA conducted a retail survey to determine the safety of bottled waters offered for sale in Canada; a sample of 60 products was analyzed for specific bacteria. The overall results indicated that there were no health risks related to the bottled water samples with the exception of one sample which was unsatisfactory, and a recall was initiated due to the presence of *Pseudomonas aeruginosa* bacteria.

Nutrient Fortification of Infant Formula—During the past year, the CFIA completed assessments of Canadian infant formula manufacturers and importers; all were found to be in compliance. Infant formula samples were also analyzed to determine if nutrient levels were in compliance. Although two samples out of ten were found to be unsatisfactory for high levels of Vitamin A, the levels were not considered a health risk and this problem was resolved with the company involved. All of the samples were found to be satisfactory for copper, iron, vitamin C, and thiamine.

Sprouts—In 1999, the CFIA initiated a nationwide inspection and sampling project to assess the sprout industry's manufacturing practices. Of 55 sprout manufacturers, the Agency visited 34 and took 23 samples; four samples were assessed as unsatisfactory due to high levels of faecal coliforms, and CFIA inspectors took follow-up action.

Anale or Pacus:

Contain food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner.

Sector—The CFIA is responsible for issuing food safety recalls under the *Canadian Food Inspection Agency Act*. Most recalls are conducted with the voluntary participation by industry. Canadians can become ill from consuming unsafe food. Risks to consumers include allergens not declared on food labels, unsafe or hazardous levels of microbiological pathogens, extraneous materials, or chemical contaminants.

CFIA Role—The CFIA's role is to protect consumers from such risks. In a time-critical fashion, the Agency conducts food safety investigations and recalls. In food-borne outbreak situations, the Agency works very closely with the provinces and Health Canada in determining the outbreak's source, removing it from the marketplace, and conducting follow-ups to eliminate the cause.

Performance—The CFIA issued 474 recalls in 2001–02. The response standard for issuing public warnings is set at 24 hours between the time a recall decision is made and a public warning is issued. The Agency has met this standard in all but one occasion when the time required to issue a public warning was 26 hours due to the additional time needed to adequately identify the affected product. However, most public warnings were issued within 10 hours of the decision to recall the product.

The 474 recalls were conducted for the following reasons:

| Undeclared Allergen | 54% |
|-------------------------------|-----|
| Microbiological Contamination | 23% |
| Chemical Contamination | 14% |
| Extraneous Material in Food | 8% |

The CFIA has analyzed statistical data for trends and has found that a significant number of allergen recalls involve many of the same importers. The Agency has initiated an investigation into these repeat offenders and is in the process of taking targeted enforcement action.

Allergens make up 54% of all recalls, and analysis of allergen types shows that undeclared milk, wheat, and peanuts are the major causes. Undeclared milk has been the number one allergen for recalls over the last two years, coinciding with the fact that the methodology for detecting milk protein only became available to the CFIA two years ago.

The Agency also reviews recall trends in various commodity groups. The distribution of recalls across commodities is as follows:

| Processed Products | 72% |
|---------------------------------|------|
| Meat and Poultry | 9% |
| Processed Fruits and Vegetables | 7.2% |
| Fish and Seafood | 4.9% |
| Dairy | 3.6% |
| Fresh Fruits and Vegetables | 2.6% |
| Honey | 0.3% |

The number of incidents leading to recalls has been quite consistent for the last three years; however, the number of recalls has more than doubled, which has resulted from thorough follow-ups. One incident may lead to several recalls as in the case of ingredients that are used for the manufacture of other products. Once the CFIA identifies a food safety concern, there is an exhaustive investigation to remove all affected products from the marketplace.

The CFIA conducted more than 18 000 retail effectiveness checks during the calendar year 2001 in order to determine whether recalled products were removed from the marketplace. Assisting the Agency were our provincial partners who conducted thousands more.

Initiatives—Industry compliance for effectively removing recalled product from the marketplace could be improved. Our verification checks for the calendar year 2001 show that 11.4% of the product was found on the retail shelf. The Agency has reviewed the effectiveness of recalls and will expand a best practices project designed to improve retailer compliance in the removal of recalled products from store shelves.

A nation-wide outbreak of food-borne disease linked to a pre-packaged lunch product occurred in the spring of 1998, involving the investigation of more than 800 reported cases across Canada. Most of those affected were young children. It was one of the largest food-borne disease outbreaks in Canadian history. The contaminated product was identified quickly, and its removal from points of sale was initiated immediately after the recall was issued. As a result, the Office of the Auditor General (OAG) audited the management of this food-borne disease outbreak. At the time, the Auditor General found that some important aspects of the response to the outbreak worked well, but others did not. In the Auditor General's September 1999 report⁴, he raised some concerns over the lack of timely information exchange and confusion regarding the roles and responsibilities of the federal and provincial agencies involved in the outbreak response.

In order to address the Auditor General's concerns, the CFIA implemented changes to its management and operating procedures as they pertained to food emergency response. These included creating the National Office of Food Safety and Recall, updating operating agreements for food emergency response with Health Canada, improving co-ordination of the food emergency response system with the provinces and territories, negotiating a food-borne illness outbreak response protocol with Health

The Auditor General's report can be viewed at: http://www.oag-bvg.gc.ca/domino/reports.nsf/html/9915ce.html

Although CFIA is making progress in addressing the OAG concerns, the status of the implementation of the recommendations contained in Chapter 15 of the September 1999 report has not been reviewed by the OAG.

Canada and the provinces and territories, and developing a process for post-emergency response review within the CFIA. Collectively, these modifications represented significant progress in strengthening the CFIA's emergency response capability. These improvements have also formalized the CFIA's working relationships with its partners and have resulted in more co-ordinated and rapid responses to food-borne disease outbreaks.

Initiatives—To address the current challenges and to reduce risks to Canadian consumers, the CFIA has developed and tested Agency-based emergency response plans. In addition, the CFIA has participated in intergovernmental exercises and reviews, including with the U.S. Food and Drug Administration. By continuing to develop with stakeholders risk-management practices and tight linkages to consumer associations, the Agency strives to prevent emergency incidents.

Deter deceptive practices.

Sector—The CFIA's work in regulating the net quantity, composition, labelling, and advertising of food products is important to Canadians as it protects consumers from deceptive and misleading practices, and facilitates fair competition for industry. The CFIA contributes to the compliance of foods⁵ produced or imported by establishments that are not federally registered, and foods that are manufactured or packaged and labelled at retail. These food products account for approximately 34.6% of Canadian consumers' food expenditures (excluding restaurants).

CFIA Role—The Agency's role is to protect Canadians from unfair market practices by enforcing the fraud and labelling provisions of the *Food and Drug Regulations* and the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, and by enforcing these in relation to both imported and domestically produced food products at the manufacturing, import, and retail levels of trade. The CFIA targets

high-risk products and establishments, inspects and analyzes food products, and assesses industry control systems.

Performance—During 2001–02, the CFIA undertook a number of initiatives to protect consumers from unfair market practices by setting and enforcing standards related to accurate product information appearing on both domestic and imported food products. CFIA inspectors continued to target high-risk products and establishments. The following are examples of projects undertaken by the CFIA.

Sports Nutrition—Sports nutrition products include food in the form of powders, bars, and beverages, which are designed to supplement the diet so as to achieve improved performance, such as muscle building. Last year, the CFIA tested 191 samples for composition and found a compliance rate of 5.8%, and 226 samples for label verification with a compliance rate of 4.4%. The strategy for 2002–03 includes inspections at all trade levels and a communication to retailers outlining CFIA concerns, along with guidance for the establishment of quality control procedures.

Ground Beef Adulteration—Ground beef constitutes approximately 35% of all beef sales. According to federal regulations, "ground beef" must be composed exclusively of beef. In addition, ground meats that contain foreign species can be a health hazard to allergy sufferers. Ground beef products that contain foreign species are not permitted.

During the past two years, 737 ground beef samples have been analyzed from both independent and chain stores. The rejection rate for these samples is as follows:

| Year | # Sampled | \$howing Adulteration* | % |
|---------|--------------|------------------------|------|
| 2001–02 | 530 | 24 | 4.5 |
| 2000-01 | 207 | 43 | 20.8 |

^{*} Since sampling at retail is directed toward suspected problems, the above data does not indicate marketplace compliance in general.

Breads, pasta, cereals, sauces, salad dressings, condiments, sugar, chocolate, candy, coffee, tea, margarine, cooking oil, frozen dinners and desserts, seasonings, potato chips, puddings, soft drinks, etc.

All stores that failed initial testing received a warning letter. Official samples were then taken so that prosecutions could be initiated in the case of continued violations. As a result of these compliance activities, many chain stores have instituted new control procedures and compliance has improved. However, ongoing vigilance is needed, especially in small independent stores in rural areas.

Adulteration of Olive Oil—Adulteration may include the addition of cheaper substitute oils. As it is impossible for consumers to tell which products have been adulterated, CFIA laboratories test samples to detect this illegal practice. The results of this testing over the past eight years is as follows:

| Year | # Brands Sampled | # Brands Showing Adulteration* | % |
|-----------|------------------------|--------------------------------------|------|
| 2001–02 | 44 | 4 | 9.1 |
| 200001 | 23 | 0 | 0 |
| 1999–2000 | 72 | 4 | 5.6 |
| 1998–99 | 55 | 8 | 14.5 |
| 1997–98 | 66 | 14 | 21.2 |
| 1996–97 | 45 | 9 | 20 |
| 1995–96 | 44 | 7 | 15.9 |
| 1994–95 | 41 | 15 | 36.6 |

^{*} Since sampling is directed toward suspected problems, the above data does not indicate the marketplace compliance in general.

Once an adulterated product has been identified, the product may be seized and charges laid so that the responsible company can ensure that products meet all Canadian regulatory requirements. The CFIA will continue to analyze samples and prosecute any company that is found to be adulterating olive oil.

Santa Maria Foods Corporation

On November 21, 2000, the CFIA launched an investigation and laid charges against Santa Maria Foods Corporation, North America's largest distributor of Italian foods, for tampering with the best before dates on meat, olive oil, pasta, and cheese.

On July 26, 2001, Santa Maria Foods
Corporation of Delta, B.C., entered guilty pleas in the B.C. Provincial Court to one count of violating the *Meat Inspection Act* and two counts of violating the *Canada Agricultural Products Act*. The company was fined a total of \$100,000 under the two acts for misusing the federal meat inspection legend on meat products, removing the manufacturer's batch numbers, and changing the best before dates on cheese.

Consumer Complaints —During 2001–02, CFIA officers investigated 1539⁶ consumer complaints and responded to more than 15 000 enquiries. They also conducted 1295 product inspections at the manufacturing and import levels of trade and 2283 inspections at retail.

In addition to inspections of systems and food products to verify net quantity, composition, labelling and advertising, 4300 laboratory analyses of nearly 1700 products were conducted to determine composition, possible product adulteration, allergens, and misleading nutrition information or claims. The CFIA also conducted 6417 pre-market label reviews to enforce compliance of product labels before production and distribution.

⁶ The increase in the number of consumer and trade complaints received over previous years is mainly a result of the increasing variety and volume of imported food products from an increasing number of foreign countries.

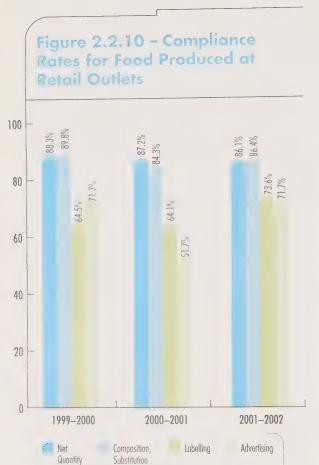
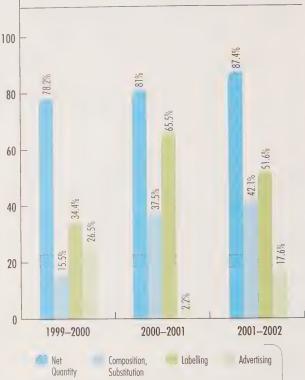


Figure 2.2.11 – Compliance Rates for Food Produced at Domestic Food Manufacturing Plants



Enforcement mechanisms included removing 368 violative lots of product from the marketplace, with a number of prosecutions initiated and 32 prosecutions successfully concluded.

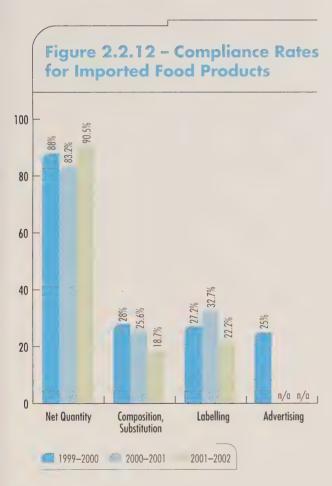
Retail Foods—The compliance rates for food produced at retail outlets (e.g. meat, vegetable or deli products packaged in a grocery store) is illustrated (see figure 2.2.10). Although labelling compliance is showing improvement, the compliance rate for food products manufactured or packaged at retail has remained fairly constant over the past three years.

A risk-based approach to inspection is used which targets products and establishments suspected of being in violation. As a result of targeted inspections, a significant percentage of products inspected were found to be in violation. Compliance rates do not, therefore, indicate average marketplace compliance but are used as a measure of program performance.

The number of food products lots examined between 1999–2000 and 2001–02 has declined because of increases in the amount of time required for label reviews, enquiries, inspector training, and food safety emergency investigations.

The main reason, however, for rejecting products manufactured or packaged and labelled at retail was labelling.

Domestically Produced Foods—The compliance rates for food produced at domestic food manufacturing plants (canneries, frozen food manufacturers, etc.) is illustrated (see figure 2.2.11). While the net quantity and composition compliance rates for domestically produced products continue to improve over previous years, the lower compliance rate for labelling is as a result of the increased emphasis during 2001–02 on manufacturers and commodities with lower compliance rates. The



compliance rate for advertising is low because inspections are carried out almost exclusively in response to complaints. A compliance project has been implemented for 2002–03 that will direct inspection attention to radio and television stations.

The main reason, however, for rejecting product in domestic manufacturing plants was labelling.

Imported Foods—The composition and labelling compliance rates for imported food products continue to drop (see figure 2.2.12), as a result of a greater variety and volume of food products that are imported from all over the world.

In order to improve the compliance of imported food products the CFIA is:

- encouraging importers to develop control systems that ensure foods they import meet Canadian regulations before being offered for sale;
- developing inspection strategies to focus increased inspection attention during 2002–03 on products with lower compliance rates and on importers responsible for these products; and
- developing trader education materials.

The main reason, however, for rejecting imported food products was labelling.

Office of Food Safety and Recall: The Office That Never Sleeps

It's Christmas Day, 2001. Gifts are being unwrapped, Christmas carols are playing on the radio, and the smell of a delicious holiday feast is wafting from the kitchen. And then the telephone rings. Toxic smoked oysters have been discovered by CFIA inspectors. With a hasty goodbye, a CFIA recall officer heads to the office.

Working holidays, weekends, and plenty of overtime is nothing new to the staff of the Office of Food Safety and Recall (OFSR). "There're 24 hours in a day, and what you don't get done during the day, you do at night," says recall officer Fred Jamieson with a smile. "It's a rewarding job, but it can be pretty exhausting, too."

There were 474 recalls issued last year, more than enough to keep staff up until the wee hours. "You can have five different recalls going on for five unrelated cases on a single Friday night," says national manager Ken Marcynuk. "It can get pretty crazy."

Luckily, the OFSR does not act alone. It works with a large team of field investigators, technical and program specialists, legal advisors, communications staff, translators, and industry partners to get the job done.

Most recalls begin with a phone call from someone who has eaten something that they think has made them sick. Field inspectors spring into action, gathering evidence and information. This data is then passed on to a technical specialist, who conducts a health-risk assessment and advises the OFSR on a course of action. If the recall is on, the OFSR co-ordinates the removal of the product from stores with the companies involved and the officers in the field, while working with communications staff and translators to issue a press release informing the public. "From the moment the decision is made to do a recall, we have less than 24 hours to issue a recall notice," says Ken. "It's really a race against the clock."



The usual suspects in the recall business are undeclared allergens and microbiological contamination, but as Ken is quick to point out, "very little is straightforward." For instance, last year saw the chewy candy jelly cups pulled off shelves for posing a choking hazard.

"You're always on a learning curve," says Fred. "There're always new things coming up."

With 12 employees onboard, OFSR is a small office. But in terms of effectiveness, size doesn't matter. "It's a team that really works well together," says Ken. "There's a real synergy between us." This kind of teamwork comes from a group dedicated to what they do. "It gives you a good feeling," says Fred. "I love knowing that I've prevented people from becoming sick."

Animal Health



2.3 Animal Health

Protection of the animal resource base as the foundation for animal health and public security

As a significant part of Canada's food-manufacturing industry, the animal livestock sector contributes almost half of total farm receipts in Canada. The Canadian farm animal inventory includes a cattle population of approximately 14.6 million head (2.2 million dairy cattle and 12.4 million beef cattle), 12.2 million swine, and almost 1 million sheep. Poultry products are valued at approximately \$1.6 billion.

Animal Health Programs

- Animal Health
- Feed

Protection of this valuable resource is essential for Canadian food production. Animal diseases can threaten the health of Canadians and cause multi-million-dollar losses. The international marketability of our animals and their products and by-products is enhanced by Canada's reputation for being free from certain serious diseases.

CFIA Role—To protect public security, the CFIA conducts inspections and has monitoring and testing programs in place to prevent and control the spread of zoonotic diseases, which are diseases transmissible from animals to humans.

Protecting the animal resource base begins long before the food animals are marketed. The CFIA carries out programs related to animal health and production to guard against the entry of foreign animal diseases and to prevent the spread of certain domestic animal diseases.

The CFIA also regulates the humane transportation of animals and helps to protect the quality of animal production inputs by regulating animal feeds and veterinary biologics.⁷

The CFIA continued programs to update the technical competence of staff. Major areas for training last year included Foreign Animal Disease (FAD) Preparedness, Humane Transportation of Animals and the Canadian Cattle Identification Program.

Key Partners—The CFIA works with others to protect the animal resource base. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: The CFIA works in close collaboration with other federal government partners to share expert advice, develop regulatory policies and set standards, and foster co-operation in research.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works with the ministries of agriculture, fisheries, and the environment. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA works in partnership with national agri-food producers and others in the review, development, and implementation of animal health policies and programs. A key mechanism for this work is the Canadian Animal Health Consultative Committee (CAHCC). The Agency also works with commodity associations and a number of other non-commodity specific associations, including those representing animal welfare and environmental interests.

Veterinary biologics include vaccines, diagnostic kits, and immunoglobulin products for use in domestic livestock, poultry, companion animals, and fish.

Research institutions: The CFIA collaborates with Canada's veterinary academic institutions to identify strategic directions in scientific research and to develop a national curriculum that reflects current and future needs in science and veterinary regulatory medicine.

International organizations and trading partners: The CFIA works with a number of international organizations and committees in an effort to influence the development of international science-based animal health regulation, to collaborate on the development of regulatory policy objectives and strategies, and to discuss common concerns. Key committees and organizations include: the Animal Health Quadrilateral Group (Canada, the U.S., New Zealand, and Australia); North American Animal Health Committee (Canada, U.S. and Mexico), the Office International des Épizooties (OIE) and its special commissions, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures. The CFIA also works on a bilateral basis with other national governments on issues related to animal health standards and requirements.

Challenges and Risks—Global spread of animal diseases (some with the potential to affect human health) and a number of emerging pathogens pose an increasing threat of introduction to Canada. The need to enhance emergency preparedness as well as biosecurity measures has been underscored by incidents in recent years related to outbreaks of bovine spongiform encephalopathy (BSE) and foot-and-mouth disease (FMD) in Europe, toxic substances such as dioxins in rendered products in Belgium, and recent terrorist events in the U.S. Canada is faced with an increased threat of inadvertent or deliberate animal disease introduction. Trade liberalization, emerging markets, and changing patterns of food consumption contribute to the seriousness of this issue. Regardless of the mode of introduction, a major disease outbreak would result in considerable economic and social impacts on Canada. For example, the potential cost of an FMD outbreak in Canada is estimated at \$30 billion (based on the costs to the United Kingdom

following last year's FMD outbreak), taking into account costs such as slaughter, disposal, decontamination of farms, compensation for destroyed animals, loss of local and international trade, and loss of tourism.

The CFIA must continue to respond effectively to emerging science, including research developments in early disease detection, testing methods, treatment and feed production. These advances challenge the Agency to modify its disease control programs on an ongoing basis and ensure that the Agency has the capacity to regulate these products in an effective and efficient manner.

Scientific concern regarding rendered and waste products has come to the forefront. Re-examination of the regulatory system is required so that it can remain responsive to these emerging issues.

The CFIA helps to protect Canada's animal health status through two programs: Animal Health (under the authority of the *Health of Animals Act*) and Animal Feeds (under the authority of the *Feeds Act*). These programs focus on the following strategic activities:

- Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.
- Control animal diseases that are transmissible to humans.
- Meet other governments' science-based animal health requirements, and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures.
- Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations, and standards.

Under the authority of the *Health of Animals Act* and the *Feeds Act*, 203 cases of non-compliance were investigated, which led to 30 prosecutions and 17 convictions. The total value of the fines assessed by the courts was \$37,050. Convictions pertained to humane transportation of animals, failing to present high-risk products for inspection, and selling feed with undeclared ingredients.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

| Total Expenditures (million) | \$162.2 |
|---|---------|
| Respendable User-Fee Revenues (million) | \$8.0 |
| Human Resources (FTE) | 979 |

*FTEs = Full Time Equivalents

Accomplishments

e in Focus:

Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.

Sector—As one of the more than 150 member countries of the Office International des Épizooties (OIE), the world reference organization for animal health standards, Canada is part of the worldwide effort to control certain livestock diseases.

All List A diseases⁸ were incorporated into the CFIA's Reportable Diseases Regulations in 2001.

List B diseases⁹ of concern to Canada are included in our regulations, while Canada's climate precludes the presence of other List B diseases that have never been reported here. A list of Canada's reportable diseases can be viewed on the CFIA Web site at: http://www.inspection.gc.ca/english/reg/rege.shtml

The OIE classifies diseases as indicated in the list below.

Examples of OIE List A and List B Diseases

List A

- foot-and-mouth disease
- Newcastle disease
- bluetongue
- swine vesicular disease
- African swine fever
- sheep pox and goat pox

List B

- rabies
- bovine brucellosis
- bovine tuberculosis
- bovine cysticercosis
- bovine spongiform encephalopathy

For a complete list, see www.oie.int

^{*} FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.

List A diseases must be reported by OIE member countries within 24 hours of diagnosis. These transmissible diseases are capable of very serious and rapid spread, irrespective of national borders; they are of serious socio-economic or public health consequence and of major importance in the international trade of animals and animal products.

List B diseases are transmissible diseases that have serious socio-economic or public health importance within countries and are significant in the international trade of animals and animal products.

Importing animals from foreign countries increases the risk that diseases could enter Canada and spread throughout our livestock populations. The CFIA enters into negotiations with the exporting country to design science-based import conditions that will safeguard our livestock while respecting international trade agreements.

CFIA Role—The CFIA maintains hundreds of protocols¹⁰ for trade in animals and animal products and by-products for countries around the world. In 2001-02, Canada's import protocols continued to protect Canadian livestock from animal diseases associated with such importations. When developing import conditions, CFIA officials take into consideration the following factors: the country of origin; the species or commodity being imported; its treatment, processing, and end use; international standards and disease information and international obligations under the WTO; and consultation with other staff, departments, governments, and industry. Some imports must also meet the requirements of other federal partners. For example, Environment Canada has requirements for non-traditional livestock, and Health Canada has requirements for commodities of concern for human health. Trade in endangered species of animals is subject to permit requirements under the Convention on the International Trade in Endangered Species (CITES).

Import conditions are revised when a country's disease status changes or when developments in science affect our policies. For example, Canada has amended its import policy for bovine spongiform encephalopathy (BSE) three times since 1996. Currently, Canada allows the importation of animals, animal products, and veterinary biologics only from countries that we have designated BSE-free, based on a scientific risk assessment.

The entry of all imported animals, imported animal products and by-products, and veterinary biologics at Canada's 121 international border points (nine international airports and 112 Canada—U.S. crossings) is controlled by CFIA



staff through a verification process that may include inspection to enforce import conditions.

Performance—The CFIA, assisted by the Canada Customs and Revenue Agency, effectively controlled the entry of more than 24 million farm animals (cattle, horses, bison, goats, swine, sheep, poultry, etc.) and approximately 290 000 livestock semen and embryos. Only about 10 000 farm animals enter Canada from countries other than the U.S. Most animal imports from the U.S. (99%) are poultry which are considered a low risk commodity. U.S. poultry may be imported into Canada if accompanied by a U.S. Department of Agriculture certification that the shipments meet our import conditions. The CFIA's inspection resources are targeted at higher risk commodities in which clinical signs of disease may be apparent. Protocols or import conditions for the entry of these higher risk shipments may include permits, pre-entry and post-entry testing, quarantines, and export certification. Most live animals from countries other than the U.S. require 30-day quarantines enforced by CFIA staff.

Animals that are found not in compliance with import requirements and that could pose a threat to Canada's animal health status may be refused entry or could be ordered destroyed.

¹⁰ Protocol refers to the established health conditions negotiated between countries to provide for trade in animals, animal products, and genetics. Protocols are designed to respect international trade agreements and are science-based.

Of the 24 million farm animals imported in 2001, 253 346 were quarantined in accordance with our requirements and 764 animals and 8000 doses of semen were refused entry because they failed to meet our import conditions. The number of animals refused entry is small, which is consistent with previous years. As for refused semen doses, the rejection rate was also very small.

In 2001, CFIA suspended import permits for live animals, embryos, semen, and animal products from countries reporting foot-and-mouth disease outbreaks, including the U.K., France, the Netherlands, Ireland, Argentina, Uruguay, and Brazil.

As a measure of our effort to respond to the global spread of BSE, the CFIA imposed a ban on the importation of beef products from Brazil that did not meet our import requirements, and, following the confirmation of BSE in Japan, is tracking importations of cattle of Japanese origin that were imported from the U.S.

Under the veterinary biologics program, the CFIA licensed 73 new products in 2001—up from 66 licensed the previous year—bringing the total number of licensed veterinary products in Canada to 683. These products are either manufactured in Canada in one of 17 manufacturing establishments or imported by one of the 56 commercial importers/distributors in Canada under an annual permit/licensing system. The average time required to review a new submission, which was estimated at 231 days in 1999, and dropped to 143 in 2000, is now 150 days.

The CFIA received 1661 suspected adverse reaction reports in 2001, an increase from the previous year of 9%. This indicates the increased awareness of this program among the public and private veterinary practitioners.

The CFIA's disease control programs are designed to prevent or mitigate the effects of widespread disease outbreaks. For example, in regard to chronic wasting disease

(CWD), which was first discovered in farmed elk in Canada in 1996, the CFIA's national disease eradication program involves the co-operation of federal and provincial governments, the cervid industry, veterinary colleges, and veterinary practitioners. As of March 31, 2002, some 39 CWD-infected herds had been identified and destroyed, and two additional herds had been quarantined. Of the approximately 7500 cervids from infected herds and from trace-out premises killed, 226 animals tested positive for CWD. Of these, only 22 had clinical neurological signs. CWD in farmed elk had only been found in Saskatchewan until February 2002 when a case was detected in Alberta. This case is being investigated, and it appears to be unrelated to the outbreak in Saskatchewan. Although CWD is considered under control, the CFIA will continue to monitor this disease. The provincial governments in Manitoba, Alberta, and Saskatchewan have each put a program in place complementary to that of the CFIA and designed to identify infected herds. The CFIA also introduced a herd certification program to enable exporters of Canadian elk to meet export requirements.

Together, industry and government are continually working to improve compliance with the provisions in the *Health of Animals Regulations* governing the transportation of animals. The regulations are designed to address the needs of animals being transported—food, water, and rest. The transportation of spent laying hens has been improved since 1999 by the work of an industry-government committee that developed recommended guidelines for the procurement, handling, and transport of these birds. As a result of this work, shipments arriving at federally registered establishments have shown a decrease in the percentage of dead birds from an average of 2.1% in 1995 and 1996, to 1.6% and 1.5% in 2000 and 2001, respectively.

Overall, the control of entry and domestic spread of regulated animal diseases remains a constant challenge.



Initiatives— In 2001, the CFIA conducted an extensive public awareness campaign to prevent the entry of footand-mouth disease (FMD) from infected countries and enhanced border inspection by targeting international flights, farm equipment, new and used vehicles, military vehicles, and settlers' effects. FMD has not been reported in Canada since 1951. Canada retained its FMD disease-free¹¹ status. Nonetheless, given the high level of contagion of this disease, the Agency must continue to be vigilant.

In September 2001, the CFIA, in partnership with the governments of Ontario and Quebec, the Canadian Cattlemen's Association, and the Canadian Pork Council, hosted a forum on FMD to identify the key issues and solutions for a collaborative emergency management plan for all stakeholders.

The feeding of edible residual material (ERM) in Britain is believed to have been responsible for its FMD outbreak in 2001. The CFIA reviewed the ERM program, which provides for the feeding of commercial waste foods to swine and poultry, and as a result the CFIA no longer issues permits that allow the feeding of ERM that contains meat. Among many initiatives directed

at enhancing emergency preparedness, the CFIA is developing an emergency management data base to address foreign animal disease outbreak scenarios.

Surveillance for transmissible spongiform encephalopathies (TSEs), such as scrapie and BSE, remains a CFIA priority. In 2001, the CFIA modified the scrapie program to require diagnostic sampling for any animal over 12 months of age that dies on premises where scrapie has been diagnosed. With respect to BSE testing, even though Canada is free of BSE, the CFIA is broadening the sample of target populations, such as downer animals at slaughter and dead stock, to meet changing international standards.

The CFIA is concerned about the transportation of non-ambulatory livestock. ¹² The CFIA is working with stakeholders to achieve consensus on the handling and transport of these animals and on a definition of "fitness for transport." As a first step in this process, the CFIA completed a survey of non-ambulatory animals arriving at 19 slaughter plants and three livestock auction markets in 2001. Of the 7382 animals included in the survey (90% of which were dairy cattle), 37% were condemned. This high condemnation rate is a concern to the Agency.

¹¹ Details on disease-free status can be obtained on the OIE web site: www.oie.int/eng/info/en_statut.htm

¹² Those animals unable to stand without assistance or to move without being dragged or carried.

The CFIA has brought this matter to the attention of industry. The Agency has also initiated a non-ambulatory survey focusing on swine.

- Trafegy Focus:

Control animal diseases that are transmissible to humans.

Sector—There are a number of diseases that are transmissible from animals to humans. These zoonotic diseases may pose significant health risks.

CFIA Role—The CFIA protects human health through diagnostic testing and surveillance and control activities for zoonotic diseases. The CFIA assists in maintaining the well-being of Canadians by providing diagnostic expertise and controlling and eradicating diseases in animals that are in contact with humans. Anthrax, tuberculosis, brucellosis, West Nile virus, and rabies are known zoonotic diseases. Animals harboring *E. coli* and *Salmonella* do not present clinical signs, but when transmitted to humans, these organisms can have a significant effect on health.

For some diseases that occur infrequently, such as anthrax, the CFIA's control activities are activated by a disease report. For other diseases, such as tuberculosis, ongoing surveillance is in place as this disease nears eradication in Canadian cattle and farmed bison. As part of this eradication effort, the CFIA identified a tuberculosis disease reservoir in the wild animal populations of Riding Mountain National Park. The CFIA is amending its disease control policy accordingly. The CFIA has developed a plan to review and redesign its program for bovine tuberculosis and has set a goal to eradicate the disease in Canada.

Performance—Although Canada declared itself free from brucellosis in 1985, testing continued in 2001 in 75 006 cattle. Seven suspect animals were detected and investigated with negative results.

Although other jurisdictions, such as provincial governments, have the responsibility for controlling rabies in wildlife, the threat to humans and domestic livestock remains. In 2001 the CFIA tested 14 654 specimens for rabies. This is a significant increase from the number of specimens tested the previous year (8762) and is largely attributed to surveys undertaken by the provinces in Ontario (4790) and Quebec (221) following the incursion of the raccoon rabies strain from the U.S. into parts of those provinces and New Brunswick; 8% of the positive cases were found in domestic livestock, and domestic dogs, and domestic cats accounted for 4% of the confirmed cases. The decrease in the number of positive rabies cases from 770 in 2000 to 444 in 2001 relates to the lower numbers of reported cases in skunks in Manitoba and Saskatchewan (from 404 in 2000 to 124 in 2001).

Zoonotic diseases such as rabies were not reported in humans last year. Zoonotic diseases such as *Salmonella* and *E. coli* were reported in humans.

Initiatives—The Agency is endeavoring to create closer ties with public health institutions to obtain information on occurrences in an effort to control animal diseases that are transmissible to humans.

Strategy Focus:

Meet other governments' animal health requirements, and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.

Sector—Canadian exports of healthy animals and top quality animal products and by-products support a healthy economy. Canada exported more than 15 million live farm animals and poultry to countries around the world.

CFIA Role—The CFIA facilitates the export of desirable Canadian animals and animal genetics by negotiating protocols with prospective global trading partners. The CFIA issues export certificates attesting to the health of Canadian livestock that meet importing countries' requirements.

Performance—The CFIA negotiated new export protocols with seven countries and worked to improve access to existing markets by revising and updating export agreements. Canadian exporters benefit from the CFIA's expertise in certifying animals, animal products and by-products, and veterinary biologics as required by the importing countries. Export markets are enhanced by the quality of Canadian products and our ability to meet internationally accepted requirements.

In January 2001, the CFIA participated in a Canadian International Development Agency workshop designed to provide delegates from the People's Republic of China with information about World Trade Organization (WTO) member countries' responsibilities in respect of WTO sanitary and phytosanitary guidelines.

CFIA and Health Canada representatives participated in the Organisation of Economic Co-operation and Development (OECD) Task Force for the Safety of Novel Foods and Feeds. Activities this year included preparations for delivery of the first outreach project in food and feed safety, which is planned for the Russian Federation and neighbouring countries during the fall of 2002. The Steering Committee, led by Canada, prepared a case study on bacillus thuringensis (Bt) corn and training materials for the assessment of food and feed safety.

In addition, Canada and the U.K. prepared the first draft of a new consensus document on the Safety Assessment of Animal Feeds, which was finalized in June 2002.

Strategy Focus:

Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations, and standards.

Sector—Effective feeds contribute to the production and maintenance of healthy livestock. Safe feeds contribute to the production of safe meat, milk and eggs.

CFIA Role—The CFIA enforces the *Feeds Act* so that livestock feeds used in Canada are safe, effective, and appropriately labelled.

Performance—The CFIA regulates rendering plants and issues their operating permits. Rendering plants process 1.7 million tonnes of inedible animal materials and produce a number of products including high-quality protein meal 13 used to manufacture livestock feeds (90%) and pet foods (10%). Protein meal produced through rendering must be safe to prevent the spread of animal diseases such as BSE. Last year, Canada's 32 rendering facilities were found to be in compliance with the regulations. As well, all renderers had complied with regulations pertaining to manufacturing and labelling requirements.

The *Feeds Act and Regulations* specify products requiring registration, and last year the CFIA received and processed 880 submissions from industry for feed registration or ingredient approval. Of these, 794 (90% of the submissions) met regulatory requirements and were approved. This is consistent with last years' results.

¹³ Protein meal is derived from animal by-products and is used as an ingredient in animal feed. In accordance with the Health of Animals Regulations, protein derived exclusively from porcine or equine animals and milk and blood proteins from all mammals, including ruminants, may be fed to all species including ruminants.

Initiatives—In October 2001, the CFIA, in conjunction with the Animal Nutrition Association of Canada, hosted a workshop for 60 feed industry participants to review the CFIA policies and procedures applicable to the labelling and registration of feeds and the approval of feed ingredients. This was done to improve the overall efficiency of the submission evaluation process. The initiative was well received and is expected to improve the quality of submissions the CFIA receives for registration of new products.

With respect to medicated animal feeds, the CFIA is proceeding with the next steps in its proposal to license all Canadian manufacturers. The proposed regulations address global concerns about the use of medications in food-producing animals by establishing a minimum set of process control measures to be implemented in Canada including licence requirements for operators of medicated feed manufacturing establishments. CFIA officials are finalizing a comprehensive manual of procedures, which will serve as an interpretive guide to accompany the proposed regulations and should help to improve regulatory compliance in regard to feed and feed labelling. In the spring of 2001, the CFIA conducted pilot projects across Canada to support the manual of procedures and the proposed regulations. This exercise reviewed procedures with respect to mixer performance validation, scale verification and equipment calibration, validation of equipment clean-out, and inventory maintenance. Information was gathered in a variety of manufacturing systems, predominantly those used on farms. While most of the facilities inspected had in place some of the manufacturing control mechanisms required by the proposed regulations, few had them all. The number of samples collected confirmed the importance of making available a procedures manual and maintaining daily inventories in bulk systems.

In order to support the CFIA's detection, control and eradication activities, a 10-day intensive training course was offered in foreign animal disease (FAD) preparedness, sample collection, transportation of dangerous



goods, and the basics of FAD outbreak response. Over the past three years, more than 50 staff have received this training. Training was also given to CFIA responders in case of transportation incidents and also in field response procedures when suspecting certain diseases in live animals. In addition, considerable effort was placed on the development of training materials for recruits to FAD outbreak control centres in the areas of diagnosis, clinical exam, necropsy procedures, sample collection, biosafety procedures during farm visits, and cleaning and disinfection protocol. All of these initiatives were carried out in support of ensuring the preparedness of the CFIA in the case of a FAD outbreak.

Training has been given for the past five years in animal behaviour, humane handling facilities, and the Humane Transportation Enforcement policy, with a goal of training 100% of the target population during that time frame. So far more than 880 staff were trained across the country, with plans to continue training in the future on an as needed basis.

Foot-and-Mouth Disease

The introduction of a foreign animal disease (FAD) into a country can be a national disaster. Take, for example, the outbreak of foot-and-mouth disease (FMD) in the U.K. in 2001, where the effects of the disease were both profound and far-reaching. FMD spread quickly across the country infecting many species of animals. Export embargoes were immediately enforced, costing farmers billions of dollars in lost revenue. Tourism declined. And fields that were once home to hundreds of animals stood empty.

With thousands of animals affected, U.K. authorities were overwhelmed. "All veterinarians realize that if any country ends up with a foreign animal disease, we have to help each other," says Mary Rathlou, inspection manager for Ontario, Central Region. "We're not islands."

That's the philosophy behind the International Animal Health Emergency Reserve, an agreement designed to combat devastating FADs. Member countries of the Reserve include Canada, the U.S., the U.K., New Zealand, and Australia. All have agreed to send veterinarians and other health emergency professionals to assist in the event of an outbreak.

When FMD hit Britain, "it was a nightmare come true," says Mary, who was one of 60 CFIA employees— along with six provincial veterinarians to complete a three-week tour of duty overseas.

"I was really keen to go over because if Canada experienced an outbreak, I would be assisting in bringing the disease under control," says Mary.
"I wanted to see for myself what it would be like to go through that."

Mary, who was posted in North Yorkshire, worked in surveillance—visiting farms near outbreak areas on a regular basis and educating farmers on proper methods to keep the disease out.

"Professionally, it's one of the most interesting things I've ever done," she says. "I learned so much."

Mary's report—along with reports from others who helped eradicate the disease—will contribute to a new formalized agreement between the members of the Reserve. "This agreement is very important to Canada and to the other member countries," says Dorothy Geale, a CFIA senior



staff veterinarian and former chair of the Quadrilateral Emergency Management Working Group, which redrafted the *International Animal Health Emergency Management Reserve Agreement*.

"It's a win-win situation," she says. "The infected country gets qualified professionals to help them combat the disease, and our staff gain invaluable experience."

So if Canada is ever faced with an FAD, it can draw on resources from other countries to help. "With the experience gained in the U.K. and the expertise available through the Reserve, we are now in a much better position to handle outbreaks," says Dorothy.

It is anticipated that the agreement will be ratified in May 2003. Until then, the CFIA will continue to prevent diseases from coming into Canada with increased import controls, airport inspection, and public awareness. It will also be prepared. The CFIA has emergency response plans for FAD including policy documents and a manual of procedures. Regular simulation exercises ensure familiarity with procedures. And Dorothy has been invited as an evaluator to Australia's government-wide simulation exercise in September, a reflection of her previous active role in the Tripartite Exercise in November 2000 and anticipatory to another North American exercise in 2004.

When it comes to animal diseases, Dorothy says we can never be too prepared. "We should always maintain our vigilance".

Plant Protection



2.4 Plant Protection

Strategic Outcome:

Protection of the plant resource base and regulation of inputs.

Canada's plant resource base is crucial to our economic well-being. The forestry sector and the agriculture and agri-food sector are among Canada's top five industries. In 2001, the forestry industry alone accounted for shipments valued at \$78.6 billion, whereas the agriculture and agri-food sector—consisting of grain and oilseeds, fertilizer, and seed—contributed \$8.3 billion, approximately \$5.8 billion, and \$1 billion, respectively. Millions of Canadians depend upon these industries for their livelihoods. It was estimated ¹⁴ that the forestry industry provided employment, both directly and indirectly, to more than 823 000 Canadians, while nearly twice that number are employed in the agriculture and agri-food sector.

Plant Health Programs

- Plant Protection
- Seed
- Fertilizer

CFIA Role—Through its import permit requirements for regulated products, inspections at international border points, and surveillance activities, the CFIA guards against the entry and spread of pests from foreign countries. As well, CFIA staff work within Canada to control or eradicate pests. These include some viruses, fungi, bacteria, mycoplasmas, nematodes, insects, and

plants. Some of these control and eradication efforts are carried out in co-operation with provincial and municipal governments and industry partners.

The Agency also conducts inspections to verify compliance with safety and product standards for seed and fertilizer, two key inputs for plant production.

Some of the activities under the CFIA's plant-related responsibility are carried out by certified industry staff or accredited third parties. In these instances, the CFIA develops the processes, certifies those who will carry out the activities, and audits delivery of the services. Such is the case with the Canadian Seed Institute, which has 46 accredited private laboratories for testing seed. As well, some 225 Canadian wood packaging facilities are certified under the Canadian Wood Packaging Certification Program to produce wood packaging materials to meet European Union (EU) import requirements.

The CFIA helps to protect Canada's plant resource base by carrying out three distinct, yet related, programs: namely, plant protection, seed, and fertilizer. These programs focus on the following strategic activities:

- Control the entry and domestic spread of regulated plant pests.
- Meet other governments' import requirements, and contribute to the development of jointly agreed upon work plans, certification methods and procedures.
- Maintain effective plant input programs that are consistent with emerging international trends and new technologies with high standards for safety, product, and process.

With respect to the *Plant Protection Act* and the *Fertilizer Act* and *Seeds Act*, the CFIA conducted 57 investigations that led to 10 prosecutions with fines assessed by the courts that totalled \$21,000. Convictions dealt with importation of rootstock with soil, selling unregistered seed, and making false statements on import declarations forms.

Key Partners—The CFIA works with others to achieve the protection of the plant resource base. Its key partners include:

Other federal departments and agencies: The CFIA works with other federal departments and agencies to enhance the knowledge required for policy and standard setting, regulation and program development; regulatory market access agreements, scientific risk assessments; surveillance and intelligence gathering, inspection, and scientific risk mitigation.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works particularly closely with the ministries of agriculture, the environment and forestry. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA consults with a range of stakeholders, including industry and others, regarding our regulatory policies, programs and activities. We seek co-operation in research and expert advice on inspection and certification systems. These partners include: commodity associations, scientific institutes, brokers, importer and exporter associations, environmental organizations, scientists and specialists in universities, and research organizations; and others.

Trading partners and international organizations: The CFIA works with a number of Canada's trading partners, as well as international organizations, in an effort to maximize the effectiveness of Canada's regulations within the international regulatory system. The CFIA also promotes Canadian positions on standards and regulations in the international arena. Key partners include: U.S. Department of Agriculture -Animal and Plant Health Inspection Service, Food and Agriculture Organization, International Plant Protection Convention, and its regional body, the North American Plant Protection Organization, the Organisation for Economic Co-operation and Development, International Seed Testing Association, International Union for the Protection of New Varieties of Plants, the Asia Pacific Economic Cooperation, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

Challenges and Risks—The threat of introduction of invasive species into Canada is increasing due to growing volumes of trade from high-risk countries and an increasing rate of pest findings worldwide. The CFIA is challenged to modernize its programs due to the combination of the volume and diversity of imported products, the rapidity of trans-global movements of products, and the findings of pests in new 'pathways', such as wood packing materials. There is an increasing need for government and industry to work co-operatively to address these issues. Program redesign linking policies and programs focusing on risk pathway analysis, effective smuggling interdiction and the utilization of advanced science and technology for rapid identification/detection methodologies is a high priority in response to this challenge.

Maintenance of consumer and market confidence in Canada's pest status and certification system is critical to meeting foreign regulatory requirements. Products for export must meet increasingly stringent requirements of foreign governments demonstrated through science and certification systems and declaration of identity. The increasing export requirements demand that the Agency continually address certification systems and roles of its provincial and industry partners. Quality programs, which contribute to confidence domestically and internationally, are growing in importance.

The use of new technology and the advancement of the production of agricultural inputs challenge existing programs. Program design must evolve to take these changes into consideration and must be done in an international context. The administration of the various permit, registration and certification systems must remain responsive. This includes registration of fertilizers/supplements, seed establishments and varieties of seed; inspection and certification of plants and plant products for export, inspection of imported regulated plants and plant products, approval of plants with novel traits, and granting of Plant Breeders' Rights.

Business Line Resource Inputs, 2001-02

| Total Expenditures (million) | \$84.0 | |
|---|--------|--|
| Respendable User-Fee Revenues (million) | \$8.4 | |
| Human Resources (FTE) | 835 | |

*FTEs = Full Time Equivalents

Accomplishments

Strategic Outcome:

Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests.

Sector—Canada's plant and plant products (grain, fruit and vegetable, and plants) sector is a \$44 billion industry. Many Canadians derive their livelihood from activities in this sector. The introduction or spread of any plant pest could have a devastating impact on Canadians and the economy as a whole.

CFIA Role—Under the authority of the *Plant Protection Act*, the Agency regulates the importation of certain species of plants and plant products to help control the entry and spread of pests that could damage Canada's biodiversity, domestic resource base, or ability to export plants and plant products.

Performance—In 2001–02, CFIA staff issued 6187 import permits for regulated plants and plant products and conducted 35 247 import inspections to confirm compliance with federal acts and regulations. Our inspec-



tors carried out 3107 inspections on import shipments. These included the disposition of 2174 non-compliant shipments and 933 supervised treatments.

The issuance of import permits sets out the import conditions that allow the CFIA to target the level of pest risk associated with imported commodities prior to being presented for entry into Canada. Inspection of imported commodities identifies non-compliances so as to prevent contaminated shipments (i.e. plants for propagation contaminated with soil-borne pests) from introducing new pests into crop and forest production areas of Canada. The establishment of new pests in Canada can directly impact the basis for certification associated with the 67 742 phytosanitary certificates the CFIA issued for export shipments.

Last year, surveys were conducted across Canada for 20 organisms (insects, fungi, viruses, and nematodes). Such surveys are intended to detect exotic pest introductions, to delimit the infestation boundaries of regulated pests in certain parts of Canada, and to support eradication programs. Survey information is used to validate Canada's import requirements and to support the CFIA's export certification of plants and plant products. The total number of organisms surveyed increased slightly from previous years because of the discovery of new incursions and the introductions of plant pests. ¹⁵ The largest efforts focussed on the potato wart, chrysanthemum white rust, Japanese beetle, plum pox

^{*} FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.

virus (PPV), brown spruce longhorn beetle (BSLB), and the Asian long-horned beetle.

PPV is a serious disease of stone fruit trees including peach, nectarine, plum, and apricot. After PPV was confirmed to be present in Ontario in June 2000 near Niagara-on-the-Lake and later confirmed in one case in Nova Scotia, the CFIA led an eradication program that included the removal of diseased trees and the establishment of quarantine zones.

In 2001, the CFIA worked with provincial governments to conduct a more extensive survey, collecting and testing 153 000 samples from the stone-fruit-growing areas of Nova Scotia, Quebec, Ontario, and British Columbia. PPV was not detected in areas other than within the established Ontario quarantine areas, with one exception—an area near the quarantine zone boundary. As such, a new quarantine zone was established. Eradication and survey efforts are continuing in 2002 in order to control or eliminate this disease.

In spring 2000, the Canadian Forest Service identified BSLB as a cause of mortality in black, red, white, and Norway spruce species in Point Pleasant Park in the Halifax Regional Municipality. This was the first known occurrence of this invasive forest pest in North America. In response to this threat, the CFIA led an extensive survey and eradication program beginning in 2000. The following year, an additional 106 infested trees were removed from within the park, and 588 trees were removed from outside of the park, bringing the total number of trees removed to 4196. Although the number of infested trees found up to March 2002 has diminished, the CFIA continues to closely monitor this eradication program. The reduction in the number of infested trees found would suggest that the CFIA and its partners are reducing the overall populations of BSLB within the quarantine area and progress is being made towards the goal of eradication of this invasive, introduced forest pest.

The confirmation of potato wart, a soil-borne fungal disease, in a P.E.I. potato field in October 2000, initially caused the U.S. to impose an import ban on all P.E.I.

potatoes. Because of the extensive survey done by the CFIA to show that this disease was confirmed in only one field of one farm, and the imposition of quarantine measures on that farm, the U.S. lifted the ban. A three-year agreement was reached in 2001 to permit the continued shipment of P.E.I. potatoes to the U.S. and to other provinces under specified conditions.

The CFIA regulates the environmental release of plants with novel traits ¹⁶ (PNTs). PNTs can be produced through biotechnology and by applying such techniques as conventional breeding, mutagenesis, and recombinant DNA technologies.

Confined research field trials give developers the opportunity to conduct research on PNTs and to understand the plant's interactions in the environment. When the Agency authorizes confined field trials of PNTs, the trials are conducted under specific terms and conditions that mitigate the potential environmental impact of the PNTs and minimize gene flow from the trial. Field trials are managed in such a way as to help prevent the introduction of the novel trait(s) into the food and feed systems. To ensure that developers adhere to the terms and conditions of the release, CFIA staff inspect all current-year field trials and fields under post-harvest land-use restrictions. Occasionally, developers may not comply fully with the terms and conditions of the field trial, and when this occurs, the Agency works closely with the developer to bring the field trial into compliance. Compliance problems that were identified in field trials have been corrected and did not pose any environmental or safety concerns. No PNTs are released from trials unless they are in full compliance. (See Plant Biosafety Office (PBO) 2001 Inspection Activities chart below.)

Specific work instructions (SWIs) have been drafted to describe new inspection activities required by the CFIA. These SWIs describe the inspection protocols for the disposal, storage, and records to be kept by managers of confined field trials. The CFIA has also enhanced the inspection of field trials under post-harvest restrictions. The inspection activities described in the SWIs are being conducted during the 2002 growing season.

PNTs are plant varieties/genotypes that are not considered substantially equivalent in terms of their specific use and safety, both for environment and for human health to plants of the same species in Canada, having regard to weediness potential, gene flow, plant pest potential, impact on non-target organisms, and impact on biodiversity.

PBO 2001 Inspection Activities

| | 2000 Fall Seeded Trials | 2001 Post-Harvest Trials | 2001 Current-Year Trials |
|--|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Number of Trials Conducted | 20 | 1186 | 283 |
| Number of Trials Inspected | 18 | 263 | 272 |
| Percentage of Trials Inspected | 90 | 22 | 96 |
| Number of Trials with Compliance Problems | 2 | 22 | 30 |
| % of Trials Inspected with Compliance Problems | 12 | 8.4 | 11 |

Initiatives—The Agency has undertaken several research projects that will contribute to the knowledge base on which regulatory policy is developed. These projects serve to supplement the information that companies provide in their applications for unconfined environmental release of PNTs. Research has been contracted out to university researchers, private companies, and government researchers. The results of this work can be viewed at: www.inspection.gc.ca/english/plaveg/pbo/pbobbve.shtml

Strategy Focus:

Meet other governments' import requirements and contribute to the development of jointly agreed upon work plans and certification methods and procedures.

Sector—Canada exports \$23.6 billion of plant products to more than 155 countries.

CFIA Role—The CFIA certifies that Canada's seed, plant, and forestry products meet other countries' import requirements, which include the condition that these products are free from quarantine pests of concern. This helps to facilitate international trade and to maintain the excellent international reputation of Canadian plants and plant products.

Performance—In 2001, CFIA inspectors issued 67 742 phytosanitary certificates. This number is up from the 54 389 certificates issued in 2000. The CFIA was notified 60 times that Canadian products did not meet the import requirements of a country. This number is down from approximately 100 notifications received in 2000. In most cases, the shipments were released, often through an intervention made by the CFIA. In 10 cases, the shipments were returned to Canada. In two cases, the plants in the shipment were incinerated. This low incidence of non-compliance with foreign-country requirements indicates that CFIA continues to uphold its high standard of phytosanitary certification.

Initiatives—The CFIA continues to represent North America (Canada, the U.S., and Mexico) in an influential international standard-setting committee established by the International Plant Protection Convention (IPPC). Last year, the IPPC, which has a membership of 117 countries, adopted four new international standards and amended one. Notable among these standards are the IPPC Guidelines for Regulating Wood Packaging Material in International Trade, which the CFIA initiated.

CFIA representatives also contributed to the North American Plant Protection Organization (NAPPO), by continuing to play a key role in the development of new or revised standards.

Seeds

Strategy Focus:

Maintain effective plant input programs consistent with emerging international trends and new technologies with high standards for safety, product, and process.

Sector —Plant inputs such as seeds are crucial to Canadian growers.

CFIA Role—Together, the CFIA and the seed industry are responsible for seed quality in Canada. Under the *Seeds Act*, the CFIA regulates seed and registers seed varieties and seed establishments. CFIA staff inspect imported seed and conduct marketplace inspections and surveillance activities to determine that seed presented for sale in Canada meets established standards. As well, the CFIA certifies that pedigreed seed exports meet importing countries' standards. Seed conditioning, sampling, testing for purity and germination, grading, and labelling are performed by industry under the watchful eye of the CFIA and the Canadian Seed Institute (CSI). The CFIA audits the CSI's activities as a conformity verification body. An audit conducted in winter 2001 showed that the CSI quality standards conform to those



of the Agency and highlighted areas for improvement in reporting and communication. Corrective actions are under way. The Agency, together with the CSI, oversees an active seed laboratory accreditation program for 46 private labs and about 100 analysts who provide seed testing services. The Agency's own seed laboratories provide the CSI with technical audit and proficiency testing services for the accreditation of private seed testing labs.

Performance—The CFIA operates two seed laboratories that provide vital scientific advice and analytical testing for seed germination, viability, mechanical purity, varietal purity, seed-borne diseases, and for the seeds of weeds of quarantine pest status. These labs conducted 11 046 analytical tests on 10 642 samples submitted for analysis, primarily for mechanical and varietal purity, germination, and disease. This service is provided to the Agency's seed inspection and enforcement program and for the issuance of International Seed Lot Certificates for seed industry exports. These labs also conducted 2243 import conformity seed assessments to assess conformity with Canadian entry requirements and prepared 97 exams for assessment of industry graders. This is a new approach the goal of which is to reduce the incidence of import shipments not meeting standards.

The Agency's Variety Registration Office (VRO) registers most agricultural crops in Canada. The VRO maintains a Web site that provides the seed industry, and the agri-food sector in general, with the most up-to-date information on the registration status of plant varieties. During the past year, the VRO registered 156 varieties, including the contract registration of two varieties of canola (*Brassica juncea*). This is a new crop developed in Canada, and these varieties are the first of their kind in the world.

CFIA inspectors conducted marketplace inspections targeting establishments with poor compliance records and establishments that had been the subject of complaints. In 2001, analytical results indicated that 92% of pedigreed seed and 81% of non-pedigreed seed met prescribed standards—rates of compliance consistent with those of previous years. Inspection staff responded to 438 complaints, which led to issuance of 269 educational and warning letters, 124 detentions, 6 refusals of entry, and 7 cases moving to the prosecution stage. Notable prosecution actions included successful prosecution of a repeat offender who was levied a \$16,000 fine and a two-year probation for selling unregistered varieties in contravention of the Seeds Act and Regulations. This significant result establishes a precedent for Seeds Act violations and provides a noticeable deterrent that should result in increased compliance with seed regulatory requirements.

Concerns regarding potential importation of an unapproved genetic product (StarLinkTM) in seed corn prompted the CFIA to issue an advisory to industry stating that seed of field corn imported from the U.S. must be accompanied by documentation that shows the seed has tested negative for the trait. A seed sampling plan to monitor the accuracy of the documentation was also put into place. All samples tested negative for presence of the StarLinkTM trait. However, an adventitious mixture of StarLinkTM in non-genetically modified corn produced in Canada, as well as in seed in storage, was reported in 2001. CFIA staff responded promptly to ensure both the appropriate disposal of the seed and the imposition of post-harvest restrictions.

Initiatives—The Canadian Seed Growers Association (CSGA) is responsible for developing genetic purity standards, regulating pedigreed seed crop production, and certifying the varietal purity of pedigreed seed crops. CFIA staff inspect crops to verify varietal purity and the growing conditions of pedigreed seed. Inspection reports completed by CFIA staff are submitted to the CSGA which, in turn, issues crop certificates indicating compliance with varietal standards. Last year, pedigreed seed was grown in 25 413 fields by 4262 growers. Agency inspectors and CFIA-accredited private crop inspectors conducted these crop inspections, which covered some 532 872 hectares, and found that, as in previous years,

Applications from Plant Breeders for Rights Protection 17

| | Applications for Rights Protection | Approved | Renewals | Agency Revenues for Service |
|---------------|---------------------------------------|----------|----------|--------------------------------|
| Calendar 2000 | 405 | 193 | 485 | \$627,500 |
| Calendar 2001 | 450 | 202 | 566 | \$598,400 |

Applications for rights protection are not approved for grant of rights until the examination requirements are met. Depending on the plant species, the CFIA's approval process can take several years. Therefore, applications filed in a calendar year would not be approved in the same year. The renewals column refers to varieties previously approved for grant of rights that have been renewed during the calendar year.

Level of Sampling and Industry Compliance under the CFQAP

| | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 |
|---------------------|--------|--------|--------|-------|-------|
| Samples | 3581 | 3483 | 3273 | 2887 | 2804* |
| Industry Compliance | 84.60% | 82.95% | 84.38% | 84.5% | 80.0% |

^{*} The drop in samples is partly attributable to the variable number of voluntary participants in the CFQAP.

just over 1% of the inspected acreage failed to meet CSGA standards and therefore were not eligible for crop certification as requested.

Under the authority of the *Plant Breeders' Rights Act*, the CFIA protects the work of plant breeders. After developing a new variety, a plant breeder applies to the CFIA for rights to control multiplication and sale of the variety's reproductive material. To be granted that right, the applicant must demonstrate to the CFIA that the variety is new, distinct, uniform, and stable. The table on the preceding page outlines results with respect to applications received in 2000–01.

Fertilizer

Sector—Canada's fertilizer industry generates products worth more than \$5.8 billion. The range of products regulated is wide and includes, among other things, bulk-blended fertilizer for the production of agricultural crops, home and garden fertilizers, fertilizers that contain pesticides, supplements such as viable microbial products to improve plant growth or plant yield, recycled products such as composts and processed sewage, and synthetic chemical products such as plant growth regulators or soil wetting agents.

CFIA Role— Fertilizers imported into or sold in Canada are regulated through requirements for registration and/or product standards for safety, efficacy and labelling. The intent of regulating these products is to monitor them for safety relative to human health and the environment and to confirm their efficacy and that they are labelled for proper representation in the marketplace. Under the authority of the *Fertilizers Act*, the CFIA monitors regulated products to determine their adherence to standards and takes appropriate action when product standards are not met.

Performance—Last year, the CFIA oversaw sampling and testing under the Canadian Fertilizer Quality Assurance Program (CFQAP). This voluntary industrygovernment program involves fertilizer blenders taking samples of their production, sending those samples to accredited laboratories, and sharing their analytical results with the CFIA. The Agency compiles the resulting information and publishes blend plant ratings in the Canadian Fertilizer Quality Assurance Report. Most CFQAP samples, as identified in the table above, were found to be in compliance with Canadian regulations. In 2001, the rate of compliance dropped slightly from previous years to 80%. The CFQAP provides an effective monitoring program, while enabling the Agency to redirect resources toward audits of quality control, consideration of health and safety issues, and complaint investigation.

In addition to samples monitored under the CFQAP, the CFIA monitored the production of bulk-blend fertilizer, which is produced at approximately 1220 plants across Canada. In these plants, CFIA inspectors took 717 samples to verify their guarantees and found a compliance rate of 79.5%. Some of the samples were taken at facilities participating in the CFQAP. When analysis of a sample indicates that a product does not meet the standards, the inspector follows up with the plant that produced the blend. This follow-up may be in the form of an on-site visit or correspondence with the plant manager. The inspector often works with the blender to determine why the product was non-compliant. It is the blender's responsibility to correct the problem so that future blends meet the requirements of the Fertilizers Act. If a blender continues to produce blends that are out of compliance, the CFIA takes enforcement action.

CFIA inspectors also took 196 samples of legume inoculants (nitrogen-fixing bacteria) and pre-inoculated seed and found a 90.8% compliance rate. Sampling was targeted at those products posing a higher risk of not meeting quality standards and at products new to the marketplace.

Over the past year, CFIA inspectors took 116 samples of fertilizers to determine whether regulated products are in compliance with safety standards for heavy metals such as cadmium, arsenic, lead, and mercury. Products sampled include micro-nutrient fertilizers, phosphate fertilizers, processed sewage, and compost and liming materials. Non-compliant products were detained and, unless they could be brought into compliance, were disposed of by an appropriate method.

Initiatives—Only fertilizers or supplements that fall under the jurisdiction of the *Fertilizers Act* are tested for biological contaminants. Compost, sewage sludge, and other recycled waste products that are given away generally fall under provincial waste management legislation and are subject to different standards than the products regulated under the *Fertilizers Act*. The microbial contaminants for which the CFIA test are *Salmonella* and faecal coliform. Most of the products

that are sampled for pathogens are processed sewage sludge or compost products. This is because of the potential for carry-over of microorganisms from waste materials such as sewage, manure, and food wastes.

The compliance rates for products sampled by the CFIA for pathogen testing are not representative of the overall compliance of the industry. Reasons for this are:

- When a product is tested and the analysis shows that the product is non-compliant, a follow-up sample is taken and is frequently also out of compliance.
- Once non-compliance is detected, follow-up sampling
 of related products, such as products that include the
 non-compliant product as an ingredient in the blend,
 may be undertaken.
- Sampling targets those products that have been noncompliant in past years.

For example, in the results shown in the following table, all three of the samples testing positive for faecal coliform were product from one company but were taken at different sites or times. Thus, the compliance rate reported by the CFIA is unlikely to represent the industry's overall compliance with the standards.

From April 2001 to March 2002, CFIA inspectors took 34 samples for *Salmonella* testing and 21 for faecal coliform testing. If *Salmonella* is detected in a sample, it is considered positive. Non-compliant products are usually detained, and unless they are brought into compliance through reprocessing, they are disposed of by an appropriate method. Imported products found to be non-compliant are returned to the manufacturer. The following table summarizes the results of the pathogen testing program.

To increase control and improve performance, over the past several years the number of samples taken under this program has increased, and the percentage of non-compliant samples has decreased. Testing for faecal coliform, in addition to the existing *Salmonella* testing, was first done in 2000.

Ongoing discussions with processors and with other regulatory jurisdictions are aimed at enhancing the effectiveness and efficiency of the regulatory regime and at addressing problems at source. In 2001, in response to a product repeatedly testing positive, the CFIA advised the company that unless the method used to produce the product was changed to ensure that it met standards, the product would be unacceptable for sale in Canada.

The CFIA continued programs to update the technical competence of staff. Major areas for training last year included Canadian Wood Packaging (CWP), Grain Elevator Inspection Program (GEIP), and Authorized Certification Official (ACO) Project.

Authorized Certification Official (ACO) Project:

Working with a team of Program and Operations staff, the ACO project for Plant Health and Production Division was launched in 2001–02. By the end of the fiscal year, about 180 staff had taken the self-paced training and passed the evaluations to meet criteria recognizing these

individuals as Authorized Certification Officials in accordance with the North American Plant Protection Organization Standard. Administrative work started in 2001–02 regarding this project includes the development and implementation of a Quality System Manual and tracking system.

Canadian Wood Packaging Certification Program:

Initial training of 40 to 45 Operations and Program staff was held to introduce the new Plant Protection Program for certifying that Canadian-produced wood packaging material was free from quarantinable pests. Specific training included the Quality Systems Programs for wood packaging producers and treaters, and the inspection of wood products for target pests.

Grain Elevator Inspection Program: The fiscal year 2001–02 began with a continuation of the series of joint training workshops for inspection staff from the Canadian Grain Commission and the CFIA. A further 35 people were trained on how to conduct grain elevator inspection to ensure that regulated pests are not entering the export grain flow at the various grain handling elevators in Canada. These successful workshops were recommended to be held every three years to maintain the integrity of the inspection program managed co-operatively between the two agencies.

lusting for Faecal Coliform and Salmonella

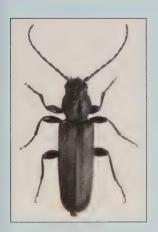
| Test | Number of Samples | Number of Positives (over tolerance) | % Non-compliant |
|-----------------|----------------------|---|-----------------|
| Salmonella | 34 | 5 | 15% |
| Faecal coliform | 21 | 5 | 24% |

Update: Plum Pox Virus and Brown Spruce Longhorn Beetle

Two years ago, Canadian trees came under attack by foes never before seen in this country: plum pox virus (PPV) and the brown spruce longhorn beetle (BSLB). Today, work to eradicate them continues with extensive surveying and tree removal.

CFIA surveyors are hard at work in the Niagara Region, where PPV has attacked a variety of fruit trees, including peach, nectorine, and plum. First discovered in May 2000, the disease has the potential to drastically reduce fruit yields, costing farmers millions of dollars in lost revenue. However, since the CFIA discovered the disease in its early stages and promptly removed trees with high levels of infection, the potential damage has been dramatically reduced. Blake Ferguson, a Plant Protection Specialist for Ontario, is providing direction to the PPV survey and eradication team in Ontario. Over 100 people—including 40 CFIA employees—are currently scouring the area for signs of the infection. "Plum pox is not only found in the Niagara Region, but also in some areas of Ontario and Nova Scotia," says Blake. "But today, all locations of the infection in Canada are known."

Once trees infected with PPV are identified, they must be removed. "With plum pox, the only way to treat a tree is to remove the tree," says Blake. However, the infection is so widespread that removal of all of the affected trees would ravage the fruit industry. "We're only removing the trees with high levels of infection," says Blake. "We're approaching it the best way we can without devastating the industry."



This year, Blake, the Program team in headquarters, and the Operations teams in Nova Scotia, Quebec, Ontario and B.C. will be conducting surveys across Canada to ensure the disease hasn't spread. In all, roughly 200 000 samples will be collected and analyzed. "There'll be a lot of folks surveying in the field and a lot in the laboratory," says Blake. "And after we get the results, we can begin plotting the strategy for next year."



CFIA surveyors are also busy in the Atlantic region. The BSLB was first discovered in Point Pleasant Park, Halifax in the summer of 2000. Scott Bishop, inspector supervisor for the project, is currently overseeing the third survey season for the beetle. "We have 48 surveyors in the field searching for signs of BSLB," says Scott. "There are also 12 inspectors actively working on the removal of infested trees and enforcing the Ministerial order." The team has surveyed a total of 675 square kilometres, including sea ports and lumber mills throughout the province. Trees infested with the beetle are removed and burned. "There are no known natural or chemical controls," explains Scott. "Tree removal is the only way." As of March 31, 2002, there have been 4196 trees removed.

Looking ahead to the upcoming year, Scott will be working closely with Canadian Forestry Services and the Nova Scotia and New Brunswick Departments of Natural Resources to continue surveying and removing trees. An aerial survey will help researchers learn the extent of the outbreak. They will also begin a program to identify the BSLB at the larval stage. "It's a daunting job," says Scott. "But that's what I love most about my job—it's a challenge."

Human Resources Management



2.5 Human Resources Management

In 2001–02, the Agency made progress in modernizing its human resource management capacity from coast-to-coast. The Agency's HR Strategy 2000–03 provides the framework for the following annual report on human resource management.

Maintain a Qualified Workforce—With the role of the CFIA steadily increasing in importance on both national and international fronts, it is of utmost importance that the Agency ensure it has adequate numbers of qualified employees to support the business priorities. On March 31, 2002, the population of the CFIA was 5467 employees, representing an increase of 12.3% over March 31, 2001. Once again a significant percentage of the growth was in the Agency's scientific and professional and technical community¹⁸ with the greatest population increase in the research scientist group (SE) at 19.2%. The focussed growth can be attributed, in part, to crises such as the outbreak of foot-and-mouth disease in Europe in 2001 and the September 11, 2001, tragedy in the U.S. which have generated a need for increased scientific and technical capacity. In addition, this concentrated growth also supports the federal government direction outlined within the Framework for Science and Technology Advice upon which the CFIA's Science and Technology Action Plan is based.

To maintain a qualified workforce, employees must receive appropriate training and development opportunities to carry out their current responsibilities and to prepare for future career aspirations. In 2001–02 the Agency spent \$3.4 million dollars on the direct costs for all types of training with particular focus on scientific and technical training. ¹⁹ However, most of the scientific and technical training is given by Agency staff and their salary dollars and time spent on the development and delivery of training programs and in their on-the-job training responsibilities are not currently captured in this amount.

More than 90 national training initiatives were provided involving teams of Programs and Operations staff as subject matter experts in the design, development, and delivery of the training materials and programs. These initiatives were focussed on the development and updating of National Training Standards, training and certification programs, and on the delivery of critical training in support of new or modified programs and Agency priorities. As a result of these training initiatives, staff are well prepared to work with industry in the implementation of new or modified food inspection programs, enforce regulatory requirements, and better understand the science behind effective pest and disease control strategies and food safety issues.

A key component of maintaining a qualified workforce involves ensuring that a diversity of opinion and expertise is captured from a variety of sources including academe. To this end, the Agency continued to build partnerships with Canadian universities and colleges to develop talent, share research expertise, and promote innovation. For example, the Agency sponsored two new student participants in the President's Graduate Assistantship Program at the University of Guelph, bringing the total number of participants in the two-year program to four. These students provide the Agency with valuable biotechnology research capacity and expertise. Five students from the Western College of Veterinary Medicine were paid participants in an Agency mentorship program allowing them to benefit from exposure to the field of veterinary medicine. In partnership with the University of Sherbrooke, three chemistry co-op students performing their assignments with the Agency were eventually offered permanent employment opportunities.

While the focus of training efforts was primarily in science and technology, the Agency continued to provide important leadership development opportunities to its staff. Through the use of federal programs such as the Career Assignment Program (CAP) and the Management

¹⁸ For the purposes of this report all references to the scientific and professional and technical community will include the following occupational groups: AG, BI, CH, EG, SE,VM.

¹⁹ More complete details on scientific and technical training are detailed within the business lines section of the Annual Report.



Trainee Program (MTP), the Agency continues to recruit and develop highly qualified individuals for key positions of responsibility. Leadership development opportunities were also provided to the Agency's Officer Training Program (OTP) graduates. The development of management and supervisory competencies programs was completed and the priority for the coming year will be delivering components of these programs in accordance with the learning continuum requirements. CFIA supervisors and managers took advantage of the flexibilities offered within the Agency's Management Learning Continuum, participating in varied non-technical training initiatives according to their needs. The training, which includes a mandatory Occupational Safety and Health component, will result in managers and supervisors having practical tools at their disposal to help them achieve results through their teams. Expected long-term results include more efficient and effective management and higher productivity. Individual employees may also benefit through increased career mobility resulting from their new knowledge and skills.

Area specific needs were addressed through a broad spectrum of non-technical training initiatives ranging from education on inter-generational differences to the fundamentals of compensation to retirement preparation sessions. In addition, Areas provided harassment awareness training and continued to support employees' career development through the reimbursement of tuition fees.

The collection of training data continues to be a challenge. However, the Agency is making progress in identifying solutions to facilitate improved collection of training information. This year, the CFIA implemented a pilot in the National Capital Region to track training information through the Administer Training Module of its human resources information management system, PeopleSoft. Plans are underway to fully implement the module in all Areas next fiscal year. Once fully implemented, it is expected the Agency will have an improved ability to track employee training and associated expenditures.

Special interest forums were held across the country to address local issues and respond to problems specific to the veterinary medecine (VM) occupational group. In addition, development of the VM competency profile continued and a final product is expected in summer 2002. A communication strategy will be developed to accompany implementation of the new tool. The competency profile will form the basis for the development of associated learning requirements and a learning strategy for the VM Group.

The CFIA planned for the future through the implementation of targeted succession planning initiatives in all operational centres. In the West, succession plans were developed for the unique needs of laboratory operations and, in the Atlantic, a transition program to "double-bank" critical positions was implemented. In Quebec, five employees were selected from a group of 10 trainees to complete working internships exposing them to important management competencies. In all areas, skills inventories are maintained in a data bank in order to accelerate staffing.

Attract and Retain Skilled Employees—The Agency has been successful in retaining employees at a rate of 94% in 2001–02. Despite a low actual annual retirement rate last year of only 15% of eligible retirees, the Agency's forecasted five-year retirement eligibility of 27% in the Scientific and Professional and Technical group continues to be monitored. Strategic recruitment initiatives have been successful in attracting required talent to the organization, resulting in growth of close to 10% in the Scientific and Professional and Technical group.



Given national and international pressures, the Agency further refined last year's recruitment and retention analysis and re-examined the seven groups that were identified as being critical. Several of the groups (CS, EG, PE) have not been found to be as difficult to recruit as expected because there is either a large pool of potential candidates and/or the areas of expertise are broad and the skills are transferable. However, for the other groups (CH, EX, SE, VM) this is not the case. It was decided to focus efforts on the latter groups. This effort is vital given the competition in both public and private sectors for these employees and the specialized knowledge they possess which is needed to deliver on the Agency mandate.

In response to our forecasted needs, the Agency initiated recruitment efforts at both the national and area levels focussed on attracting students with scientific knowledge. The Agency was successful in hiring eight veterinary students under its Student Internship Program (SIP), 24 OTP graduates were confirmed in Agency positions. Now in its second year, the OTP succeeded in recruiting 25 new graduates from Canadian universities, with 80% holding undergraduate or graduate degrees in science. This program has received significant positive feedback from student graduates. A review is underway to ensure the program meets Agency requirements in the most effective and efficient way.

At the Area level, career fairs and student exchanges were held with university and college partners, resulting in the Agency hiring a total of 205 students in 2001–02, an increase of 32% over last year. Initiatives to attract students included a provincial advertising campaign in Quebec, a career orientation day in the West, and recruitment campaigns in both Ontario and the Atlantic which yielded significant numbers of new student applicants.



In October 2001, a national campaign was launched to recruit veterinarians. Recruitment of this group is challenging due to relatively low unemployment rates, coupled with the need for specialized "large animal" inspection training and challenging slaughter-house working conditions inherent to Agency business. Through a combined national advertising campaign in various newspapers and in the Canadian Veterinary Journal, the Agency increased its graduate applicants with doctorates in veterinary medicine from 37 to 91. These applications were then used to create a data base to facilitate VM recruitment for Agency management. Recruitment efforts were also extended internationally in order to find unique scientific talent not readily available domestically. These initiatives are expected to result in increased staffing efficiency and attraction of the highest calibre of veterinarian talent. A total of 60 veterinarians were hired in 2001-02 representing an increase of 14 over last year. This increase helped in responding to VM recruitment needs across the country. Establishing hiring targets in line with business needs is a challenge that will be addressed in the future

through the development of integrated HR planning for all occupational groups.

On the biotechnology front, the Agency can report that as a result of last year's biotechnology recruitment initiative, 74 positions of the 75 originally targeted were staffed. This staffing activity supports the Agency's strengthened investment in biotechnology and the need to ensure highly specialized staff to respond to the challenges and regulations of the biotechnology business.

While attracting new employees is important, the Agency recognizes that to retain skilled employees we must foster productive employer/employee relations, good working conditions, and provide competitive salaries. The Agency has been increasingly active in promoting and participating in union/management committees which meet regularly at local, regional, area, and national levels to discuss issues of mutual interest and concern. The Occupational Safety and Health Committee is one example of a joint union/management effort to improve working conditions for employees. At the national level facilitated discussion took place between senior

management and national union representatives to ensure common understanding of issues/concerns and to work toward their resolution. The CFIA has recognized the benefit of gathering employees' opinions and views on their working environments. A survey of inspection managers was conducted at a national meeting in April 2002. This survey gave inspection managers the opportunity to provide feedback on a variety of topics of interest. The feedback was then analysed and presented to management. Given the success of this survey and the quality of the information it provided, the CFIA is planning to develop a process to allow managers to target surveys to other populations of interest.

Collective agreements were signed with the Public Service Alliance of Canada and the Professional Institute of the Public Service of Canada. The Agency continues to deal with the grievances that were filed with the implementation of the Primary Product Inspector (PI) Review. All grievances are now at the final level of the grievance procedure and the Agency is working with the Agriculture Union to identify lead cases and to prioritize hearings.

Continue to Build a Supportive Work Environment—

The Agency continued to build a supportive work environment by providing its employees with the tools to do their jobs safely and effectively and by ensuring that progressive HR policies, programs, and systems are in place to support a diverse and open work environment.

Recognizing the importance of ensuring that new employees receive an appropriate introduction to Agency business, a corporate Employee Orientation Program was developed in 2001–02. This program will complement customized area level orientation programs. The importance of providing work performance feedback on a regular basis, culminating in an annual performance review, continues to be an Agency priority, and regular communications to Agency management were issued in support of this effort. Despite this effort to promote the importance of completing and recording performance

feedback reviews on an annual basis, tracking completion rates continues to be a challenge. The performance agreement template for the Executive Performance Management Program (PMP) was modified to evaluate Executive work performance for 2002–03 to include accountability related to employment equity, official languages, and occupational safety and health.

Important management support tools were developed, including a comprehensive Staffing Policies and Guidelines Manual to assist CFIA managers in taking optimum advantage of Agency staffing flexibilities and a compendium of demographic reports entitled Planning for Tomorrow—Tracking HR Trends which has resulted in significant usage and positive feedback in its first year of publication. In addition, the Agency is continuing to develop and refine the Human Resources Performance Measurement Framework and has participated in intergovernmental working groups to share best practices in this regard. Consultations with areas and unions took place in 2001-02, to review the Staffing Complaint Policy in order to streamline the recourse process. Based on these consultations, a new policy will be implemented in fall 2002. The intent of the new policy will be to realize a reduction in the amount of time to process staffing related complaints and the associated costs.

Formal and informal Agency rewards programs recognized the significant achievements of employees across the country. The President's National Awards had another successful year with high participation and quality nominations. For the third consecutive year, the Agency was honoured with the distinctive Treasury Board Secretariat, Head of the Public Service Award for Excellence in Policy. In addition, the National Emergency Response Team (NERT) was recognized with a special commendation for compassion, humanity, and dedication to duty in the aftermath of the September 11, 2001, terrorist attacks on the U.S.

The CFIA continued efforts to ensure a diverse and representative workforce where linguistic duality and employment equity (EE) principles are valued and

| Employment Equity Designated Groups | Percentage of Labour Market Availability* | Percentage of CFIA Workforce March 31, 2001 March 31, 2002 | |
|-------------------------------------|--|---|-------|
| Women | 44.6% | 42.2% | 44.7% |
| Aboriginal Peoples | 1.7% | 1.5% | 1.6% |
| Persons with Disabilities | 4.6% | 3.4% | 3.2% |
| Visible Minorities | 8.6% | 6.9% | 6.9% |

^{*} Derived from Statistics Canada Census 1996 and 1991 Health and Activities limitations Survey (HALS).

supported. Francophone representation at the Agency remained relatively unchanged this year over last at approximately 26% compared to 23% for the overall Canadian population. As of March 31, 2002, the Agency's representation in the four employment equity designated groups compared to the labour market availability was as follows:

The CFIA began the Employment Systems Review (ESR) to identify barriers to designated groups and probable causes of under-representation. The ESR will be completed in 2002–03 and efforts will be focussed on addressing the barriers and issues raised. The foundation for the ESR was the Employment Equity Workforce Analysis 2001, the results of which have been shared with management, employees, and unions. It is anticipated that a corporate Employment Equity Plan based on the ESR findings will be in place in the coming year.

Providing employees with safe working conditions to do their jobs is of prime importance. This year, work-related injuries decreased by 26% which can, in part, be attributed to significant progress in developing and revising occupational safety and health tools and by ensuring that employees are made aware of known and foreseeable health and safety hazards.

The Agency continued to promote flexible work arrangements in all geographic areas, and many employees took advantage of opportunities, such as part-time, flex-time, compressed work week, and leave with income averaging.

Conclusion—This report demonstrates Agency progress in modernizing its human resource capacity. Efforts to attract and retain the scientific and technical talent appropriate to the unique needs of each of our five geographic areas have been successful and will continue with the same vigour in the future to ensure our workforce continues rejuvenation in line with demographic change.

Next year, the Agency will continue work on the development of National Training Standards for each of our 14 programs. This process will allow us to formally identify the knowledge and skills required to perform program activities and to develop structured training programs with evaluation mechanisms to confirm the competency level of staff. In addition, the Agency will begin to streamline the classification system, build the strength of our employer/employee relationship and continue the move from a rules-based to a values-based staffing process.

Management
Responsibility for
Performance Reporting
and the Auditor
General's Assessment



3.0 Management Responsibility for Performance Reporting and the Auditor General's Assessment

Canadian Food Inspection Agency

MANAGEMENT'S STATEMENT OF RESPONSIBILITY FOR PERFORMANCE INFORMATION

The Canadian Food Inspection Agency Act requires that the CFIA table in Parliament an Annual Report containing information about the Agency's performance. The performance information in this 2001–02 Annual Report has been prepared and presented using Treasury Board guidelines on performance reporting to Parliament. In accordance with the Act, the CFIA's Annual Report includes an assessment of the fairness and reliability of the performance information prepared by the Auditor General of Canada (AG). It is not the role of the AG to assess or comment on the CFIA's actual performance.

CFIA management is responsible for the accuracy and completeness of the information presented in the Agency's annual reports. To fulfill this responsibility, management maintains financial and management control systems and practices that provide reasonable assurance the information is accurate and complete. CFIA officials, who have provided the performance information contained in the 2001-02 Annual Report have verified its completeness and accuracy.

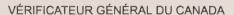
During the past year the CFIA continued its efforts to enhance its performance information and reporting capabilities. This work is being directed by an executive-level committee. Also, as part of Treasury Board's Comptrollership Modernization Initiative, the firm of KPMG Consulting assessed the CFIA's external reporting capabilities and indentified areas for improvement. As a follow-up to this study, we have updated the performance management plan, which will result in an enhanced Annual Report in future years.

Finally, we are working with central agencies and other regulatory departments to share information on best practices in measuring and reporting performance in regulatory programs.

We are committed to ensuring that management has the information it needs to support planning, decision making, and reporting. We anticipate that through our sustained efforts, and using the feedback contained in the assessment prepared by the Office of the Auditor General, the CFIA's performance information for Parliament and for Canadians will continue to improve.

Richard B. Fadden

President





AUDITOR GENERAL OF CANADA

AUDITOR GENERAL'S ASSESSMENT of Performance Information

To the President of the Canadian Food Inspection Agency and the Minister of Agriculture and Agri-Food

Purpose and Scope

The Canadian Food Inspection Agency Act requires the Auditor General to assess the fairness and reliability of the performance information in the Agency's annual report with respect to the annual and overall objectives established in its corporate business plan.

The corporate business plan and the performance information in the annual report are the responsibility of Agency's management. My responsibility is to provide an assessment of the fairness and reliability of the performance information in the Agency's 2001-2002 Annual Report. To do so, I assessed the information against criteria described in Annex 1 for fairness and reliability that were discussed with the Agency. I conducted my assessment in accordance with the standards for assurance engagements established by the Canadian Institute of Chartered Accountants. The assessment included an analysis of the information and an examination on a test basis of the evidence supporting that information. I conducted my assessment to obtain an audit level of assurance for the relevant, meaningful, attributable and balanced criteria. However, I conducted my assessment work to support a review level of assurance for the accuracy criterion. I did not assess or comment on the Agency's actual performance.

My assessment relates only to Section 2.0 of the Annual Report and not to performance information that may be contained elsewhere in the report or to information referenced by Web site hyperlinks. However, I reviewed the other information in the Annual Report for consistency with Section 2.0.

Conclusion

In my opinion, there are significant weaknesses in the reported performance information and conclude that the information on the performance of the Agency's programs and operations does not meet my expectations for fair and reliable reporting. The human resources performance information, however, reasonably meets my expectations for fair and reliable reporting.

The Agency has continually acknowledged the need for improved reporting of performance information, including the need to enhance its performance management and reporting capacity. The Agency has taken some measures to improve its capacity and has made some improvements in this year's report including: more information explaining the Agency's role and mandate and its relationships to key partners; increased discussion of external risks and

mandate and its relationships to key partners; increased discussion of external risks and challenges; improved performance information on human resources and in some instances, information on planned initiatives to address concerns where results are not satisfactory. However, these steps have not resulted in what I consider to be noteworthy improvements in the performance information overall.

Summary Assessment

Performance Information on the Agency's Programs and Operations

This is the Agency's fifth year of reporting performance information in its Annual Report. In all key respects, the extent and significance of the weaknesses of the performance information on the Agency's programs and operations I have identified in my previous four annual assessments continue to exist. The following are several of the key weaknesses that I have noted again in this year's annual report:

- The performance information does not provide clear and concrete expectations against which performance is measured. For example, the Agency does not indicate the intermediate targets it intends to set in order to achieve its overall compliance goals. In addition, we noted that performance information is not reported against all of the objectives in the Agency's corporate business plan. For example, there is no reporting on the Agency's objectives for legislative modernization and regulations or on addressing biotechnology issues.
- The significance of the information reported is not adequately explained. As a result, it is difficult for the reader to assess the Agency's actual performance. For example, there are approximately eighty instances where compliance rates are used to describe performance. In those instances, rarely are explanations provided to interpret the significance of the compliance rates less than 100%.
- There is insufficient information on the methods used to gather compliance rates and other reported performance information. As a result the reader is not in a position to interpret the information provided. For example, the absence of meaningful information on sampling variability makes it difficult for the reader to understand the significance of year to year changes in compliance rates. In addition, it is difficult to determine the extent to which the results are representative of overall industry compliance.
- The relative strengths and/or limitations of the reported information are not disclosed. In addition, the nature and extent of the Agency's verification of the accuracy of the information, including the lack of an adequate quality assurance program, is not reported.
- There is a lack of reporting of financial and non financial performance information, including cost and revenue information related to results of operations. For example, there is no indication of the costs to the Agency of various challenges during the year including the September 11th crisis and initiatives related to on-farm food safety.

Performance information on the Agency's human resources management

Human resources are a key input to the Agency in achieving its results. The Agency continues to exercise the flexibilities it was granted in managing its human resources. The Annual Report is the principal vehicle through which the Agency accounts for its use of these flexibilities. The Agency has improved its capacity to produce corporate reports on important human resources trends and is therefore better able to report in the Annual Report against corporate human resources objectives, with a focus on key risk areas.

Reporting on the results of training, and greater consistency in the reporting of precedent, actual and expected results for all areas would produce a more meaningful assessment of human resources management performance.

The Agency's lack of progress in reporting performance information

The Agency's progress over the past year in improving the performance information in its annual report has not met my expectations. I believe that continued and sustained senior leadership attention remains necessary to ensure that the Agency implements a strategy for improved reporting of performance information.

Sheila Fraser, FCA

Auditor General of Canada

Theila Fraser

Ottawa, Canada September 27, 2002

Annex 1

Criteria for the Assessment of Fairness and Reliability Office of the Auditor General

The following criteria were developed to assess the fairness and reliability of the information about the Agency's performance with respect to the objectives in its corporate business plan. Two major concerns were addressed: Has the Agency reported on its performance with respect to its objectives? Is that information fair and reliable? Performance information with respect to objectives is fair and reliable if it enables Parliament and the public to judge how well the entity or program in question is performing against the objectives it set out to accomplish.

| Relevant | The performance information reports in context, tangible and important accomplishments against objectives and costs. |
|--------------|--|
| Meaningful | The performance information tells a clear performance story, describing expectations and benchmarks against which performance is compared. |
| Attributable | The performance information demonstrates, in a reasonable fashion, why the program has made a difference. |
| Accurate | The performance information adequately reflects the facts, to an appropriate level of accuracy. |
| Balanced | A representative yet clear picture of the full range of performance is presented, which does not mislead the reader. |

More information on the criteria is available on our Web site at www.oag-bvg.gc.ca.

Financial Performance



4.0 Financial Performance

Canadian Food Inspection Agency

MANAGEMENT RESPONSIBILITY FOR FINANCIAL REPORTING

The management of the Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") is responsible for the preparation of all information included in its financial statements and Annual Report. These reports are legislated requirements as per Section 23 of the Canadian Food Inspection Agency Act. The accompanying financial statements have been prepared in accordance with the Canadian generally accepted accounting principals as per Section 31 of the Canadian Food Inspection Agency Act. The significant financial statement accounting policies are identified in note 2.

Management is responsible for the integrity and objectivity of the information in these financial statements. Some of the information in the financial statements is based on management's best estimates and judgment and gives due consideration to materiality. To fulfill its accounting and reporting responsibilities, management maintains a set of accounts that provides a centralized record of the Agency's financial transactions. Financial information and operating data contained in the ministry statements and elsewhere in the *Public Accounts of Canada* is consistent with these financial statements.

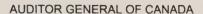
Management maintains a system of financial management and internal control designed to provide reasonable assurance that the financial information is reliable and that assets are safeguarded, and that transactions are executed in accordance with prescribed regulations, within Parliamentary authorities, and are properly recorded to maintain accountability of Government funds. Management also seeks to ensure the objectivity and integrity of data in its financial statements by the careful selection, training and development of qualified staff, by organizational arrangements that provide appropriate divisions of responsibility, and by communications programs aimed at ensuring that regulations, policies, standards, and managerial authorities are understood throughout the Agency.

The Auditor General of Canada conducts an independent audit and expresses an opinion on the accompanying financial statements.

André Gravel Acting President

Gordon R. White Comptroller

Ottawa, Canada August 9, 2002





AUDITOR'S REPORT

To the President of the Canadian Food Inspection Agency and the Minister of Agriculture and Agri-Food

I have audited the statement of financial position of the Canadian Food Inspection Agency as at March 31, 2002 and the statements of operations, equity of Canada and cash flows for the year then ended. These financial statements are the responsibility of the Agency's management. My responsibility is to express an opinion on these financial statements based on my audit.

I conducted my audit in accordance with Canadian generally accepted auditing standards. Those standards require that I plan and perform an audit to obtain reasonable assurance whether the financial statements are free of material misstatement. An audit includes examining, on a test basis, evidence supporting the amounts and disclosures in the financial statements. An audit also includes assessing the accounting principles used and significant estimates made by management, as well as evaluating the overall financial statement presentation.

In my opinion, these financial statements present fairly, in all material respects, the financial position of the Agency as at March 31, 2002 and the results of its operations and its cash flows for the year then ended in accordance with Canadian generally accepted accounting principles.

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA Auditor General of Canada

Ottawa, Canada August 9, 2002 73

Statement of Financial Position

As at March 31 (In thousands of dollars)

| | 2002 | 2001 |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Assets | | |
| Current assets: Cash entitlements Accounts receivable Consumable supplies (note 4) | \$ 44,851 8,125 931 | \$ 46,420 8,360 1,077 |
| | 53,907 | 55,857 |
| Capital assets (note 5) | 182,809 | 179,239 |
| | \$ 236,716 | \$ 235,096 |
| Liabilities and Equity of Canada Current liabilities: Accounts payable and accrued liabilities Vacation pay Deferred revenue (note 6) | \$ 56,875 20,590 1,905 | \$ 58,170 17,279 1,412 |
| Current portion of employee severance benefits | 3,356 | 2,433 |
| | 82,726 | 79,294 |
| Employee severance benefits | 49,924 | 38,915 |
| Equity of Canada | 104,066 | 116,887 |
| | \$ 236,716 | \$ 235,096 |

Commitments and contingencies (note 12)

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Approved by

André Gravel Acting President

Gordon R. White Comptroller

Statement of Operations

Year ended March 31 (In thousands of dollars)

| | 2002 | 2001 |
|---|---|---|
| Revenue: | | |
| Fees, permits and certificates: Inspection fees Registrations, permits, certificates Miscellaneous fees and services Establishment license fees Grading | \$ 39,491 7,845 2,989 2,034 261 | \$ 37,485 7,722 4,332 2,165 205 |
| Other: Administrative monetary penalties Interest on overdue accounts Gains on disposal of capital assets | 607 172 6 | 268 173 184 |
| Total revenues | 53,405 | 52,534 |
| Expenses: Operating and administration: Salaries and employee benefits (note 7) Professional and special services Travel and relocation Amortization of capital assets Accommodation Utilities, materials and supplies Repairs Furniture and equipment Communication Information Equipment rentals Miscellaneous | 383,123 33,638 22,854 16,391 15,565 14,701 10,531 9,196 5,697 3,259 1,736 65 | 307,416 27,980 19,558 15,110 15,182 11,856 9,012 7,614 2,906 1,496 1,310 4,557 |
| Grants and contributions: Compensation payments (note 9) Other | 516,756 24,394 1,304 25,698 | 423,997 18,005 468 18,473 |
| Total expenses | 542,454 | 442,470 |
| Net cost of operations | \$ (489,049) | \$ (389,936) |

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Statement of Equity of Canada

As at March 31 (In thousands of dollars)

| | 2002 | 0001 |
|---|------------|------------|
| | 2002 | 2001 |
| Equity of Canada, beginning balance | \$ 116,887 | \$ 104,583 |
| Addition: Assets transferred without charge by a government department (note 5) | - | 19,767 |
| Net cost of operations | (489,049) | (389,936) |
| Parliamentary appropriations used (note 3): | | |
| Operating | 429,520 | 342,726 |
| Capital | 8,279 | 7,555 |
| | 437,799 | 350,281 |
| Services provided without charge by other | | |
| government departments (note 11) | 38,429 | 32,192 |
| Equity of Canada, ending balance (note 8) | \$ 104,066 | \$ 116,887 |

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

76

Von anded March 21

Canadian Food Inspection Agency

Statement of Cash Flows

Year ended March 31 (In thousands of dollars)

| | 2002 | 2001 |
|--|--------------|--------------|
| Cash provided by (used for): | | |
| Operating activities: | | |
| Net cost of operations | \$ (489,049) | \$ (389,936) |
| Non-cash items: Amortization of capital assets | 16,391 | 15,110 |
| Services provided without charge by | 38,429 | 32,192 |
| other government departments Gain on disposal of capital assets | (6) | (184) |
| Net change in non-cash working capital | 2,890 | 33,216 |
| Increase in employee severance benefits | 11,932 | 1,593 |
| | (419,413) | (308,009) |
| Investing activities: | | |
| Acquisition of capital assets | (20,426) | (24,469) |
| Proceeds from disposal of assets | 471 | 944 |
| | (19,955) | (23,525) |
| Financing activities: | | |
| Parliamentary appropriations - operating | 429,520 | 342,726 |
| Parliamentary appropriations - capital | 8,279 | 7,555 |
| | 437,799 | 350,281 |
| Increase (decrease) in cash entitlements for the year | (1,569) | 18,747 |
| increase (accrease) in cash offinionis for the year | (1,507) | 10,11 |
| Cash entitlements, beginning of year | 46,420 | 27,673 |
| | | |
| Cash entitlements, end of year | \$ 44,851 | \$ 46,420 |
| | | |

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

77

Notes to Financial Statements

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

1. Authority and purposes:

The Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") was established, effective April 1, 1997, under the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The Act consolidates all federally mandated food and fish inspection services and federal animal and plant health activities into a single agency.

The Agency is a departmental corporation named in Schedule II to the *Financial Administration Act* and reports to Parliament through the Minister of Agriculture and Agri-Food.

The mandate of the Agency is to enhance the effectiveness and efficiency of federal inspection and related services for food and animal and plant health. The objectives of the Agency are to contribute to a safe food supply and accurate product information, to contribute to the continuing health of animals and plants, and to facilitate trade in food, animals, plants, and related products.

The Agency is responsible for the administration and enforcement of the following acts: Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act, Canada Agricultural Products Act, Canadian Food Inspection Agency Act, Feeds Act, Fertilizers Act, Fish Inspection Act, Health of Animals Act, Meat Inspection Act, Plant Breeders' Rights Act, Plant Protection Act, and Seeds Act.

In addition, the Agency is responsible for enforcement of the *Consumer Packaging and Labelling Act* and the *Food and Drugs Act* as they relate to food. The Agency is also responsible for the administration of the provisions of the *Food and Drugs Act* as they relate to food, except those provisions that relate to public health, safety, or nutrition.

The Minister of Health remains responsible for establishing policies and standards relating to the safety and nutritional quality of food sold in Canada. The Minister of Health is also responsible for assessing the effectiveness of the Agency's activities related to food safety.

Operating and capital expenditures are funded by the Government of Canada through a budgetary lapsing authority. Compensation payments under the *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* and employee benefits are authorized by separate statutory authorities. Revenues received through the conduct of its operations are deposited to the Consolidated Revenue Fund and are available for use by the Agency.

The financial transactions of the Agency are processed through the Consolidated Revenue Fund. The Agency does not have its own bank account. The Agency's cash entitlements represent the amount that the Agency is entitled to withdraw from the Consolidated Revenue Fund, without further authority, in order to discharge its liabilities.

Notes to Financial Statements, page 2

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

2. Significant accounting policies:

The financial statements are prepared in accordance with Canadian generally accepted accounting principles as required under Section 31 of the Canadian Food Inspection Agency Act. Significant accounting policies are as follows:

(a) Parliamentary appropriations:

The Agency is mainly financed by the Government of Canada through parliamentary appropriations. Parliamentary appropriations provided and used for operating expenditures as well as those for capital expenditures are recorded directly to Equity of Canada.

(b) Revenue recognition:

Revenues for fees, permits and certificates are recognized in the accounts based on the service provided in the Agency's fiscal year.

Funds received from external parties for specified purposes are recorded upon receipt as deferred revenue. Revenue from external parties for specified purposes is recognized in the period in which the related expenses are incurred.

(c) Consumable supplies:

Consumable supplies consisting of laboratory materials, supplies and livestock are recorded at cost. The cost of the consumable supplies is charged to operations in the period in which the items are consumed.

(d) Capital assets:

Capital assets are recorded at historical cost or management's estimated historical cost less accumulated amortization. Amortization is provided on a straight-line basis over the estimated useful lives of the assets as follows:

| Asset | Useful life |
|---------------------------------|-------------|
| Buildings | 20—30 years |
| Machinery and equipment | 5—20 years |
| Computer equipment and software | 3—10 years |
| Vehicles | 7—10 years |
| Leasehold improvements | Lease term |

Amounts included in assets under construction are transferred to the appropriate capital asset classification when completed and in use. These amounts are then amortized according to the Agency's policy.

Notes to Financial Statements, page 3

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

(e) Employee severance benefits:

The Agency accrues its obligations and the related costs as the benefits accrue to employees. The Agency's liability for employee severance benefits is calculated using information derived from the results of the actuarially determined liability for employee severance benefits for the Government as a whole.

Employee severance benefits on cessation of employment represent obligations of the Agency that are normally funded through the Treasury Board.

(f) Vacation pay:

Vacation pay is expensed as the benefits accrue to employees under their respective terms of employment.

The liability for vacation pay is calculated at the salary levels in effect at the end of the year for all unused vacation pay benefits accruing to employees.

Vacation pay liability payable on cessation of employment represents obligations of the Agency that are normally funded through the Treasury Board.

(g) Services provided without charge by other government departments:

Estimates of amounts for employee benefits, accommodation, and other services provided without charge by other government departments are recorded as operating and administrative expenses by the Agency. A corresponding amount is credited directly to Equity of Canada.

(h) Contributions to Public Service Superannuation Plan:

The Agency's eligible employees participate in the Public Service Superannuation Plan administered by the Government of Canada. Both the employees and the Agency contribute to the cost of the Plan. Contributions by the Agency are expensed in the year incurred.

The Agency is not required under present legislation to make contributions with respect to actuarial deficiencies of the Public Service Superannuation Plan.

(i) Measurement uncertainty:

The preparation of financial statements in accordance with Canadian generally accepted accounting principles requires management to make estimates and assumptions that affect the reported amounts of assets and liabilities at the date of the financial statements and the reported amounts of revenues and expenses during the reporting period. Employee severance benefits, contingencies, and the valuation of capital assets are the most significant items where estimates are used. Actual amounts could differ from the current estimates. These estimates are reviewed annually and as adjustments become necessary, they are recognized in the financial statements in the period in which they become known.

Notes to Financial Statements, page 4

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

3. Parliamentary appropriations:

The Agency receives the majority of its funding through Parliamentary appropriations, which is based primarily on cash flow requirements. Items recognized in the statement of operations and the statement of Equity of Canada in one year may be funded through Parliamentary appropriations in prior and future years. Accordingly, the Agency has different net results of operations for the year on a government funding basis than on a Canadian generally accepted accounting principles basis. These differences are reconciled below.

(a) Reconciliation of net cost of operations to total Parliamentary appropriations used:

| Net cost of operations \$ 489,049 \$ 389,936 Less: items not requiring use of appropriations: Amortization of capital assets Amortization of capital assets (16,391) (15,110) Services provided without charge by other government departments (38,429) (32,192) Gain on disposal of capital assets 6 184 Proceeds from disposal of assets (471) (944) Net changes in future funding requirements (note 8) (16,391) (16,062) Capital asset acquisitions funded by operating appropriation 12,147 16,914 Funded by operating appropriations 429,520 342,726 Capital asset acquisitions funded by capital appropriation 8,279 7,555 ctal Parliamentary appropriations used \$ 437,799 \$ 350,281 | | | |
|--|--|------------|------------|
| Less: items not requiring use of appropriations: Amortization of capital assets Services provided without charge by other government departments Gain on disposal of capital assets Gain on disposal of capital assets Gain on disposal of capital assets Gain on disposal of capital asset | | 2002 | 2001 |
| Amortization of capital assets Services provided without charge by other government departments Gain on disposal of capital assets Gain on disposal of capital assets 434,235 Proceeds from disposal of assets (471) Net changes in future funding requirements (note 8) Capital asset acquisitions funded by operating appropriation Funded by operating appropriations 429,520 Capital asset acquisitions funded by capital appropriation 8,279 7,555 | Net cost of operations | \$ 489,049 | \$ 389,936 |
| Proceeds from disposal of assets (471) (944) Net changes in future funding requirements (note 8) (16,391) (16,062) Capital asset acquisitions funded by operating appropriation 12,147 16,914 Funded by operating appropriations 429,520 342,726 Capital asset acquisitions funded by capital appropriation 8,279 7,555 | Amortization of capital assets Services provided without charge by other government departments | (38,429) | (32,192) |
| Net changes in future funding requirements (note 8) (16,391) (16,062) Capital asset acquisitions funded by operating appropriation 12,147 16,914 Funded by operating appropriations 429,520 342,726 Capital asset acquisitions funded by capital appropriation 8,279 7,555 | | 434,235 | 342,818 |
| Capital asset acquisitions funded by capital appropriation 8,279 7,555 | Net changes in future funding requirements (note 8) | (16,391) | (16,062) |
| | Funded by operating appropriations | 429,520 | 342,726 |
| otal Parliamentary appropriations used \$ 437,799 \$ 350,281 | Capital asset acquisitions funded by capital appropriation | 8,279 | 7,555 |
| | tal Parliamentary appropriations used | \$ 437,799 | \$ 350,281 |

Notes to Financial Statements, page 5

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

(b) Reconciliation of Parliamentary appropriations voted to Parliamentary appropriations used:

| | 2002 | 2001 | |
|---|------------|------------|--|
| Parliamentary appropriations - voted: | | | |
| Vote 25 - Operating expenditures Statutory contributions to employee benefit plans and | \$ 369,176 | \$ 294,118 | |
| compensation payments | 75,108 | 60,095 | |
| | 444,284 | 354,213 | |
| Vote 30 - Capital expenditures | 15,763 | 18,937 | |
| | 460,047 | 373,150 | |
| Less: | | | |
| Lapsed appropriation - operating | (14,764) | (11,487) | |
| Lapsed appropriation - capital | (7,484) | (11,382) | |
| | (22,248) | (22,869) | |
| Total Parliamentary appropriations used | \$ 437,799 | \$ 350,281 | |
| | | | |

4. Consumable supplies:

Consumable supplies consist of the following:

| | 2002 | 2001 |
|-----------------------------------|-----------|----------|
| Laboratory materials and supplies | \$ 781 | \$ 777 |
| Livestock | 150 | 300 |
| | \$ 931 | \$ 1,077 |

82

Notes to Financial Statements, page 6

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

5. Capital assets:

| | 2002 | | | | 2001 | | | | |
|---------------------------------|---------------|----|---------------------------|-------------------|------|---------|---------------------------|----|-------------------|
| | Cost | | ccumulated mortization | Net book value | | Cost | ccumulated mortization | | Net book value |
| Land | \$ 3,334 | \$ | _ | \$ 3,334 | \$ | 3,348 | \$ | \$ | 3,348 |
| Buildings | 236,764 | | 110,830 | 125,934 | 7 | 239,008 | 106,121 | | 132,887 |
| Machinery and equipment | 36,225 | | 18,258 | 17,967 | | 33,035 | 16,303 | | 16,732 |
| Computer equipment and software | 26,470 | | 12,207 | 14,263 | | 20,142 | 8,006 | | 12,136 |
| Vehicles | 19,874 | | 12,001 | 7,873 | | 18,183 | 11,760 | | 6,423 |
| Assets under construction | 11,806 | | - | 11,806 | | 6,981 | - | | 6,981 |
| Leasehold improvements | 2,201 | | 569 | 1,632 | | 838 | 106 | | 732 |
| | \$ 336,674 | \$ | 153,865 | \$ 182,809 | \$ 3 | 321,535 | \$ 142,296 | \$ | 179,239 |

Net capital asset acquisitions of \$15,139,000 for the 2002 fiscal year (2001 - \$42,075,000) include \$20,426,000 (2001 - \$44,236,000) of additions and \$5,287,000 (2001 - \$2,161,000) of disposals. The capital asset additions in 2001 include two laboratories and their related assets transferred without charge by Health Canada with a net book value of \$19,767,000.

Notes to Financial Statements, page 7

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

6. Deferred revenue:

The Agency conducts joint projects with external organizations related to food inspection and animal and plant health. Funds received from external organizations are administered through specified purpose accounts.

| | 200 | 2 | 2001 |
|--|------------------------|----|---------------------------|
| Balance, beginning of year Add: amounts received from external organizations Less: revenues recognized in the year | \$ 1,41 1,12 (63 | 9 | 1,116 1,515 (1,219) |
| Balance, end of year | \$ 1,90 | \$ | 1,412 |

7. Salaries and employee benefits:

Included in salaries and employee benefits are the following expenditures paid by the Agency with respect to employee future benefits related to the Public Service Superannuation (PSSA) Plan and severance pay:

| | 2002 | 2001 |
|-----------------------------|--------------|-----------|
| Contributions to the PSSA | \$ 35,935 | \$ 30,784 |
| Employee severance benefits | \$ 1,838 | \$ 1,747 |

The ratio of employer to employee contributions toward the PSSA is 2.6:1

8. Equity of Canada:

Included in the total Equity of Canada of \$104,066,000 (2001 – \$116,887,000) as at March 31 is \$78,743,000 (2001 – \$62,352,000) which represents transactions, incurred by the Agency to provide services with future funding requirements. The net change in future funding requirements is \$16,391,000. Significant components of this amount are liabilities related to employee severance benefits and vacation pay liabilities. These will need to be funded by Treasury Board in future years as they are paid.

Notes to Financial Statements, page 8

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

9. Compensation payments:

The *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* allow for the Minister, via the Agency, to compensate owners of animals and plants destroyed pursuant to the Acts. During the year, compensation payments incurred pursuant to the *Health of Animals Act* totaled \$24,394,000 (2001 – \$18,005,000).

10. Year 2000 repayable appropriation:

In order to finance the Agency's requirements with respect to the Year 2000 Government-Wide Mission Critical Systems, the Agency negotiated an increase of its appropriation with the Treasury Board in the amount of \$15,400,000. The funding was to be used to finance the Agency's requirements to upgrade and/or replace existing systems, equipment, computer applications, and infrastructure components that were not Year 2000 compliant.

In total, the Agency has spent \$12,539,000 with respect to the Year 2000 Government-Wide Mission Critical Systems. The remaining \$2,861,000 of the \$15,400,000 funding was used for expenditures of an operating nature.

The first of three equal annual consecutive installments in the amount of \$5,133,000 was repaid by the Agency in fiscal 2002 through a mandatory decrease in the Agency's Parliamentary appropriations.

Notes to Financial Statements, page 9

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

11. Related party transactions:

The Agency is related in terms of common ownership to all Government of Canada departments, agencies, and Crown corporations. The Agency enters into transactions with these entities in the normal course of business and on normal trade terms applicable to all individuals and enterprises. In addition, the Agency has several agreements with Agriculture and Agri-Food Canada related to the operation of their finance and administrative systems and some administrative activities with Health Canada related to the operations and maintenance of the Winnipeg Laboratory.

Also, during the year, the Agency received utilities, rental of space, assets and services that were obtained without charge from other government departments and agencies; the value of those services aggregated about \$38 million (2001 – \$32 million).

The total value of services provided by related parties, including services provided without charge totaled \$91 million (2001 – \$68 million) and are included as expenditures in the Statement of Operations. These services have been provided by the following departments and agencies:

| | 2002 | 2001 |
|---|--------------|---------------|
| Public Works and Government Services Canada | \$ 47,232 | \$ 32,971 |
| Treasury Board | 24,765 | 16,314 |
| Agriculture and Agri-Food Canada | 9,100 | 8,500 |
| Health Canada | 3,571 | 4,574 |
| Department of Justice | 1,520 | 2 ,511 |
| Canada Customs and Revenue Agency | 3,082 | 1,078 |
| Other | 1,464 | 2,280 |
| | \$ 90,734 | \$ 68,228 |

Accounts payable and accrued liabilities includes amounts payable of \$12,428,000 (2001 – \$13,809,000) for services provided by federal departments and agencies. The amounts receivable from related parties totaled \$916,000 (2001 - \$429,000) and are included in accounts receivable.

Notes to Financial Statements, page 10

Year ended March 31, 2002 (Tabular amounts in thousands of dollars)

12. Commitments and contingencies:

(a) At March 31, 2002, the Agency had commitments relating to capital projects, operating leases and other agreements arising in the normal course of business. The minimum future payments are as follows:

| | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | Total |
|------------------|-------|-------|------|------|------|-------|
| Capital projects | 1,576 | 829 | _ | - | - | 2,405 |
| Operating leases | 237 | 218 | 150 | 110 | 51 | 766 |
| Other agreements | 1,281 | 207 | 22 | - | - | 1,510 |
| Total | 3,094 | 1,254 | 172 | 110 | 51 | 4,681 |

- (b) The Agency is a defendant in certain cases of pending and threatened litigation that arose in the normal course of operations. The total determinable amount of claims has been estimated at \$188 million (2001 \$82 million). The current best estimate of the amount likely to be paid in respect of these claims and potential claims has been recorded. Management believes that final settlement will not have a material adverse effect on the financial position or results of operations of the Agency.
- (c) During the year, the Agency continued to conduct environmental assessments of its potentially contaminated sites and carried out remedial actions where required; remedial costs were not significant. The Agency will carry out environmental assessments of its remaining potentially contaminated sites next year. The nature and extent of contamination, if any, of those remaining sites is not determinable at this time. However, management believes the amounts will not be significant. Accordingly no amounts have been recorded in the financial statements.
- (d) The Agency does not carry insurance on its property. This is in accordance with the Government of Canada policy of self insurance.

5.0 Appendices

5.1 A Note on Compliance Rates

In many cases, in presenting the Agency's performance information, we have provided rates of compliance for products and establishments. The following information serves as a general guide for understanding compliance rates.

| Compliance Rate | Processed Products | Fish | Fresh Fruits and Vegetables |
|-----------------|--|--|--|
| Product | Samples meet minimum requirements under the Canada Agricultural Products Act and Regulations, Food and Drug Act and Regulations and Consumer Packaging and | Products meet minimum requirements under the Fish Inspection Act and Regulations, Food and Drug Act and Regulations and Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations for product safety, wholesomeness, composition, and labelling. | Samples do not exceed maximum tolerance levels for chemical residues established under the Food and Drug Act and Regulations.* |
| | Labelling Act and Regulations for product contamination, | | by Human Health Risk Evaluation carried out by Health Canada.* |
| | pesticide residues, heavy metals, microbial risks, labelling, container integrity, grade, product identity, and harmful extraneous material.* | | Non-health and safety meet the requirements established under th Canada Agricultural Product Act (Fresh Fruit and Vegetables Regulations).** |
| Establishments | All applicable requirements met within established tolerance levels. The conditions at the time of inspection*** were adequate for production, packaging, and storage of safe food products. | Fish processing establishments meet the regulatory requirement to develop and implement a Quality Management Program, which includes HACCP application, documented controls for plant sanitation, hygiene, construction and equipment, recall, and regulatory controls for product standards, labelling, and input materials, such as packaging and ingredients. | Not applicable |
| | | Establishment compliance is a determination of the management capability to ensure a processing environment and operational controls that meet regulatory requirements and result in the production of fish and seafood products which are safe, wholesome, and accurately labelled. | |

^{*} Non-compliance may result in additional sampling and/or product detention or recall.

^{**} CFIA services carried out by request. Products not meeting requirements are detained.

^{***} Compliance results reflect the conditions of the establishments at the time of inspection. The frequency of inspection is determined by the compliance rating.

Food Safety Business Line

and safety category of each item assessed.**

The Agency is responsible for enforcing federal legislation related to food safety and is guided by policies and standards set by Health Canada. Compliance rates are one outcome measure that we track to assess food safety. In some cases, compliance data for non-health and safety standards (eg. labelling) are included.

Dairy Eggs Meat Hygiene Products meet minimum requirements under Product meets minimum requirements Product meets regulatory requirethe Canada Agricultural Products Act and under the Egg Regulations, Processed Egg ments for formulation, labelling, Regulations, Food and Drug Act and Regulations Regulations, Canada Agricultural Products microbial contamination, process, and Consumer Packaging and Labelling Act and Act, Food and Drugs Act and Consumer heavy metals, and chemical Packaging and Labelling Act and Regulations for composition and nutrition, microresidues.* bial contamination, chemical residues, microbial Regulations for microbial contamination, pesticide residues, wholesomeness and risks, labelling, container integrity, grade, net quantity, and product identity. * labelling.* Product meets regulatory requirements for formulation, labelling, microbial contamination, process, heavy metals, chemical residues.* Establishments meet all regulatory requirements Processed egg and egg grading establish-Establishments meet regulatory ments meet regulatory requirements for for equipment, good manufacturing practices, requirements for safe construction, environmental conditions, and document control plant sanitation and process controls, equipment, manufacturing, packagprograms for premises, transportation and including equipment, employee practices, ing, storage and sanitation.* storage, equipment, sanitation, personnel, and construction, packaging, and product and a recall program. ingredient storage. Compliance is measured according to the health

Animal Health and Plant Protection Business Lines

In the area of animal health, the Agency inspects for compliance of livestock feeds with federal standards for safety, efficacy, and labelling. In the area of plant protection, the Agency inspects for compliance of seed and fertilizer with federal standards for safety, product, and process.

| Compliance | Animal Health | Plant Protection | | | |
|---------------|---|---|--|--|--|
| | Feed | Seed | Fertilizer | | |
| Product | Meets regulatory requirements under the Feeds Act and Regulations+ | Meets minimum standards under the Seeds Act and Regulations+ | Meets all relevant standards under the Fertilizers Act and Regulations+ | | |
| Establishment | Meets regulatory requirements under the Health of Animals Act and Regulations | All applicable quality system requirements met prescribed standards under the Seeds Act and Regulations. The conditions at time of audit were adequate for production, packaging, labelling, storage, and sale. | Not applicable. | | |

⁺ Based on general market place monitoring, follow-up, and investigation. Non-compliance may result in additional sampling and/or product detention.

Appendix 3: Sound Science and the CFIA

Sound science supports the activities and programs associated with the CFIA's three business lines. Sound science is the foundation for effective programs and decision-making. The CFIA's continued scientific credibility, at home and abroad, rests on its ability to provide expert services and advice rooted in leading-edge science-based approaches. Over the coming years, the CFIA will continue to invest in and strengthen its scientific capacity and infrastructure to meet constantly growing demands.

The CFIA's Laboratories Directorate conducts research, method development, scientific advice, and testing in support of all 14 Agency programs. In addition to providing science advice and performing research in support

of the Agency's regulatory activities, scientists in the CFIA's laboratories test and analyze samples collected each year by CFIA inspectors.

5.2 Sampling

The overall aim of the CFIA's various sampling schemes is to reduce food-borne illnesses, both the acute illnesses that result from pathogenic bacteria and the chronic illnesses that are associated with longer-term consumption of harmful chemicals.

The Agency has developed different inspection sampling approaches for each commodity based on a number of factors. These factors include: the individual pathogen or chemical and the risk it poses, the level of consumption, the type of product, the type of processing it has received, and the degree of additional preparation it will receive before consumption.

To achieve its mandate, the CFIA conducts random and targeted sampling. Targeted sampling is typically conducted on plant products imported into Canada from other countries presenting a quarantine pest risk. Products and establishments associated with a food recall or food-borne illness outbreak utilize targeted sampling for further inspection.

Random sampling is normally used in inspecting domestic products for either the domestic or export market. A number of circumstances fall under random sampling, which allows for valid statistical inferences to be made on the sampled lots. Random sampling is invoked to audit samples that have been taken by an enterprises' internal sampling practices. These audits often verify processes using accepted sampling plans derived by either Codex or by International Standards Organization (ISO). The Codex plans, referenced by NAFTA, are used mainly for fresh fruit and vegetable products. Product inspection or monitoring that utilizes the ISO 2859-1 acceptance sampling plans is based on a 95% level of confidence and occasionally follows the 2859-3 standard for skipping lots. They involve visual inspections and aim primarily to verify compliance with quality and safety standards. For compliance to safety measures and criteria special microbiological sampling procedures are also used.

Another use of random sampling is to create special sampling plans tailored to specific situations. Such scenarios may occur under an outbreak of BSE in the U.K. or a plum pox epidemic or the establishment of other plant diseases. In such cases, appropriate statistical distributions are used to describe the phenomena and derive a subsequent sampling scheme; otherwise, statistical modelling may be used to achieve a meaningful sampling approach.

Establishments are subjected to three levels of scrutiny, depending on the results of compliance testing.
Establishments with good compliance results generally receive a normal level of sampling as defined under ISO sampling schemes. Should a problem be identified within a establishment, the level changes to a tightened level wherein stricter standards are applied. Should an establishment demonstrate consistently good results, its sampling level moves to reduced status.

Each commodity warrants a somewhat varied sampling plan which is also carried out to maximize the effectiveness and efficiency of its available resources. A finite amount of resources affects the sampling scheme and, as such, statistical inference cannot always be derived from compliance rates. However, given our knowledge of sources of variability and the way sampling is done, data is deemed indicative.

5.3 Sound Science and the CFIA

Sound science supports the activities and programs associated with the CFIA's three business lines. Sound science is the foundation for effective programs and decision-making. The CFIA's continued scientific credibility, at home and abroad, rests on its ability to provide expert services and advice rooted in leading-edge science-based approaches. Over the coming years, the CFIA will continue to invest in and strengthen its scientific capacity and infrastructure to meet constantly growing demands.

The CFIA's Laboratories Directorate conducts research, method development, scientific advice, and testing in support of all 14 Agency programs. In addition to providing science advice and performing research in support of the Agency's regulatory activities, scientists in the CFIA's laboratories test and anlalyze samples collected each year by CFIA inspectors.

The federal government wants to put its Framework for Science and Technology Advice in place by March 2003. This framework is based on the principles and guidelines outlined in Science Advice for Government Effectiveness (SAGE), the document released in May 2000 by the Council of Science and Technology Advisors. The government has directed all science-based departments and agencies (SBDAs) to use SAGE principles. The program's goal is that the best science advice is provided for key issues and that both the public and Parliament are confident that government is using science in the best interests of all Canadians. Following SAGE guidelines, the CFIA is working with other SBDAs to build effective, credible, science-based approaches to policy development and regulatory affairs. CFIA officials participated in the interdepartmental working groups developing the tools for applying the Framework for Science and Technology Advice across the government.

The CFIA has its own strategic Science and Technology Action Plan to address the three key implementation elements of the Framework: promote adoption of the SAGE principles and guidelines; ensure accountability for these principles and guidelines within departments and across government; and evaluate how effectively the SAGE principles and guidelines have been integrated into the science advice, programs, and policies of the SBDAs.

As part of a continuing series of fora the CFIA is holding to discuss the emerging science and technology issues that affect CFIA activities, a forum on Invasive Species Affecting Plants resulted in recommendations for future actions that senior management may consider to address the threat of invasive species.

The Government of Canada's Federal Innovation Networks of Excellence (FINE) initiative addresses issues that pertain to the national, interdepartmental aspects of federal science and technology activities. FINE recognizes that departments have shared concerns and interests and that they must work together to achieve best results. As a FINE supporter, the CFIA is actively participating in the pilot/model lab cluster for the chemical, biological, radiological, and nuclear (CBRN) Research & Technology Initiative (CRTI). A key part of the CRTI concept is to create clusters of federal and other government labs that contribute to national preparedness for response to a CBRN (chemical, biological, radiological, and nuclear) terrorist attack.

The CFIA works to strengthen the links between regulatory policy and science advice in decision-making. The Agency is instrumental in fulfilling the needs highlighted in Canada's science strategies, which include placing a high priority on training and responsiveness, developing state-of-the-art laboratories, and taking advantage of the opportunities that are emerging in the science and technology sectors.

LACIA a son propre plan d'action en termes de sciences et de technologie qui satisfait aux trois éléments de mise en œuvre clés du Cadre: promouvoir l'adoption des principes et des lignes directrices des ASEG; assurer la responsabilité au sein du gouvernement; déterminer si les principes et les lignes directrices des ASEG ont été intégrés efficacement aux avis, aux programmes et aux politiques scientifiques des MOVS.

Dans le cadre de la série de tribunes organisées par l'Agence pour discuter des nouveaux enjeux scientifiques et technologiques qui touchent ses activités, un forum sur les espèces envahissantes affectant les végétaux a donné lieu à des recommandations de mesures que les cadres supérieurs pourraient envisager pour contrer la menace que représentent les espèces végétales envahissantes.

Les Réseaux fédéraux d'excellence en innovation (RFEI) du gouvernement du Canada s'intéressent aux questions liées aux aspects nationaux et interministériels des activités sent que les mainistères partagent les mêmes préoccupations et les mêmes intérêtes et qu'ils doivent travailler de concert pour atteindre des résultats optimaux. LACIA, qui appuie les RFEI, participe activement au regroupement pilote/modèle de laboratoires dans le cadre de l'Initiative de recherche et de technologie CBRN (IRTC). L'un des recherche et de technologie CBRN (IRTC). L'un des lements clés du concept de l'IRTC consiste à créet des regroupements de laboratoires fédéraux et d'autres gouverregroupements de laboratoires fédéraux et d'autres gouverregroupements de laboratoires fédéraux et d'autres gouverregroupements qui contribuent à l'état de préparation nationale en cas d'attaque terroriste CBRN (chimique, biologique et nucléaire).

LACIA travaille à renforcer les liens entre la politique de réglementation et les avis scientifiques en matière de prises de décisions. Elle contribue à satisfaire les besoins énoncés dans les stratégies scientifiques du Canada, notamment en accordant une priorité élevée à la formation et à la capacité de réaction, par la mise en place de laboratoires de pointe et en tirant profit des débouchés émergents dans les secteurs des sciences et de la technologie.

5.3 Principes scientifiques éprouvés

LACIA s'appuie sur des principes scientifiques éprouvés pour mettre en place les activités et les programmes de ses trois grands secreurs d'activité dont dépend l'efficacité de ses programmes et de ses prises de décisions. La crédibilité scientifique de l'Agence au pays et à l'étranger dépend de sa scientifique de l'Agence au pays et à l'étranger dépend de sa scientifiques entacinés dans des démarches scientifiques à la fine pointe du progrès. Au cours des années à venit, elle continuera de valoriser et de renforcer sa capacité et son infrastructure scientifiques en vue de satisfaire aux besoins croissants des intervenants.

La Direction des laboratoires de l'ACIA mène des recherches, élabore des méthodes, fournir des conseils scientifiques et effectue des essais dans le cadre des 14 programmes de l'Agence. Pour leur part, les scientifiques qui travaillent dans ces laboratoires, en plus de donner des avis scientifiques et d'entreprendre des recherches à l'appui des activités de réglementation de l'Agence, effectuent des épreuves et des analyses des échantillons recueillis tous les ans par ses inspecteurs.

les ministères et organismes gouvernementaux. aux avis en matière de sciences et de technologie à tous outils qui permettront d'appliquer le Cadre applicable aux groupes de travail interministériels qui ont élaboré les réglementation. Les représentants de l'Agence ont participé et scientifiques en matière d'élaboration de politiques et de MOV5, s'efforce d'établir des démarches efficaces, crédibles lignes directrices des ASEG, l'ACIA, de concert avec d'autres l'intérêt véritable de tous les Canadiens. Appliquant les sont persuadés que le gouvernement utilise la science dans des questions clés. Tant la population que le Parlement de fournir les conseils scientifiques les plus judicieux pour principes des ASEG. Grâce au programme, on veut s'assurer organismes à vocation scientifique (MOVS) d'utiliser les Le gouvernement a demandé à tous les ministères et 2000 par le Conseil d'experts en sciences et en technologie. l'efficacité gouvernementale (ASEG), rapport publié en mai les lignes directrices décrits dans les Avis scientifiques pour et de technologie. Ce cadre est fondé sur les principes et 2003, son Cadre applicable aux avis en matière de sciences Le gouvernement tédéral veut mettre en place, d'ici mars

occasionnellement la norme 2859-3 dans le cas de lots non successifs. Cette méthode comprend une inspection visuelle et vise principalement à vérifier si les produits sont conformes aux normes en matière de qualité et de salubrité. Pour vérifier la conformité avec les mesures et les critères de sécurité, des procédures spéciales d'échantillonnage microbiologique sont également adoptées.

L'échantillonnage aléatoire peut également servir à créet des plans d'échantillonnage spéciaux adaptés à des situations précises : pat exemple, dans le cas d'un foyet d'encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB) au Royaume-Uni ou d'une épidémie de virus de la sharka ou d'autres maladies végérales. Le cas échéant, des méthodes de distribution statistique appropriées sont utilisées pour décrire le phénomène et élaborer un plan d'échantillonnage pertinent; autrement, on peut se servir de la modélisation statistique pour déterminet une méthode d'échantillonnage significative.

Les établissements sont assujertis à trois niveaux d'inspection, selon les résultats de la vérification de la conformité. Les établissements qui présentent un taux de conformité satisfaisant font généralement l'objet d'un niveau d'échantillonnage normal conformément à ce que prévoient les plans d'échantillonnage ISO. Advenant le cas où un problème est décelé relativement à un établissement, le niveau de surveillance sera accru et les normes qui s'appliqueront seront plus rigoureuses. À l'opposé, si un établissement présente de façon constante des résultats satisfaisants, le niveau d'échantillonnage sera réduit.

Chaque groupe sectoriel nécessite un plan d'échantillonnage quelque peu différent qui est également utilisé pour optimiser l'efficacité des ressources disponibles. Le fait de disposer de ressources limitées influe sur le plan d'échantillonnage; par conséquent, l'inférence statistique ne peut pas toujours se fonder sur des taux de conformité. Cependant, compte tenu des connaissances de l'ACIA concernant les sources de variabilité et la façon dont l'échantillonnage se déroule, les données sont jugées pertinentes.

5.2 Echantillonnage

Les divers plans d'échantillonnage de l'ACIA ont pour principal objectif de réduire le nombre de cas d'intoxications alimentaires, tant les maladies aiguës causées par des bactéries pathogènes que les risques de maladie chronique liés à la consommation à long terme de produits chimiques dangereux.

A cet effet, l'Agence a élaboré différents plans d'échantillonnage à des fins d'inspection pour chaque groupe sectoriel en fonction d'un certain nombre de facteurs, notamment : le pathogène ou produit chimique en question et le risque qu'il présente, le niveau de consommation, le type de produit, le type de transformation subi et la préparation supplémentaire dont le produit fera l'objet avant d'être consommé.

Pour remplir son mandat, IACIA prélève des échantillons de façon aléatoire et ciblée. L'échantillonnage ciblé vise habituellement les produits végétaux justiciables de quarantaine importés au Canada en provenance d'autres pays. Dans le cas des produits et des établissements liés à un rappel d'aliments ou à une flambée de maladies d'origine alimentaire, l'ACIA utilise un échantillonnage ciblé à des fins d'inspection.

repose sur un seuil de confiance de 95 p. 100 et suit les plans d'échantillonnage pour acceptation ISO 2859-1 frais. Linspection ou la surveillance de produits qui utilise brincipalement utilisés dans le cas des fruits et légumes Les plans du Codex, auxquels renvoie l'ALENA, sont de l'Organisation internationale de normalisation (ISO). des plans d'échantillonnage reconnus issus du Codex ou Souvent, les activités de vérification des processus utilisent pratiques d'échantillonnage internes d'une entreprise. des échantillons qui ont été prélevés dans le cadre des valable. Léchantillonnage aléatoire est utilisé pour vérifier qui permet à l'Agence de faire une inférence statistique aléatoire englobe un certain nombre de circonstances, ce au marché national ou à l'exportation. L'échantillonnage le cadre de l'inspection des produits canadiens destinés Léchantillonnage aléatoire est habituellement utilisé dans

Dans le domaine de la protection des végétaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des semences et des engrais avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de produit et de transformation.

Secteurs d'activité de la santé des animaux et de la protection des végétaux

Dans le domaine de la santé des animaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des aliments du bétail avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage.

| stiubo19 stnəməszildot <u>i</u> | Satisfait aux exigences réglementaires en vertu de la Loi relative aux aliments du bétail et ses réglements.+ Satisfait aux exigences réglementaires en vertu de la Loi sur la santé des animaux et ses réglements. | Satisfait aux exigences minimales en vertu de la Loi sur les semences et ses regences et ses regences et ses regences. Toutes les exigences applicables en matière de satisfaites et respectent les satisfaites et respectent les catisfaites et respectent les de la Loi sur les semences et ses reglements. Les et ses règlements. Les conditions un moment de la Loi sur les semences et ses règlements. Les pour la production, l'emballage, l'étiquetage, la ballage, l'étiquetage, la ballage, l'étiquetage, la conservation et la vente. | Satisfait à toutes les normes pertinentes en vertu de la Loi sur les engrais et ses règlements.+ Sans objet. |
|------------------------------------|---|--|--|
| ėfim1ołno) | xubminp 29b 9tnp2 lipt9d ub 2tn9milA | Protection de samenes | sinıgrais |

⁺ D'après la surveillance, le suivi et les enquêtes effectuées sur le marché en général. La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel ou la confiscation du produit.

Annexe 3: Principes scientifiques éprouvés pour mettre en place les activités et les programmes de ses trois grands secteurs d'activité dont dépend l'efficacité de ses prouvés pour mettre en place les activités et les programmes et de ses principes scientifiques éprouvés pour mettre en place les activités et le ses prises de décisions. La crédibilité scientifique de l'Agence au pays et à l'étranger dépend de sa capacité soutenue de fournir des services experts et des avis scientifiques aux besoins croissants des intervenants.

et d'entreprendre des recherches à l'appui des activités de réglementation de l'Agence, effectuent des épreuves et des analyses des échantillons recueillis tous les ans par ses inspecteurs. La Direction des laboratoires de l'ACIA mène des recherches, élabore des méthodes, fournit des conseils scientifiques et effectue des essais dans le cadre des 14 programmes de l'Agence. Pour leur part, les scientifiques qui travaillent dans ces laboratoires, en plus de donner des avis scientifiques

Secteur d'activité de la salubrité des aliments

salubrité et à la sécurité (p. ex., l'étiquetage) sont incluses. utilise pour évaluer la salubrité des aliments. Dans certains cas, les données de conformité relatives aux normes non liées à la est guidée par les politiques et les normes de Santé Canada. Les taux de conformité sont une mesure des résultats que l'Agence L'Agence est responsable de l'application de la législation du gouvernement fédéral en matière de salubrité des aliments et elle

Œufs

Hygiène des viandes

*.esupimiha subisér sel te abruol

transformation, les métaux

contamination microbienne, la

formulation, l'étiquetage, la

réglementaires concernant la

Le produit satistait aux exigences

consommation et ses règlements concernant l'emballage et l'étiquetage des produits de Loi sur les aliments et drogues, et la Loi sur la Loi sur les produits agricoles au Canada, la du Règlement sur les oeufs transformés, de établies en vertu du Règlement sur les oeuts, Le produit satistait aux exigences minimales

.ehimidues. lion, les métaux lourds et les résidus la contamination microbienne, la transformataires concernant la formulation, l'étiquetage, Le produit satisfait aux exigences réglemen-

*.egateupitè'l te étilaup al ,esbisiteeq eb

la contamination microbienne, les résidus

a conservation et l'hygiène.*** matériel, la tabrication, l'emballage, la sécurité de la construction, le exigences réglementaires concernant xup tnotsitps stnamassildatà sal

employés, la construction, l'emballage et la le matériel, les méthodes utilisées par les l'usine et les contrôles des procédés, y compris réglementaires concernant l'hygiène dans classement des œuts satisfont aux exigences Les établissements de transformation et de

***.ctneibèrgni eb te tiuborq ub noitevrezenos

Les produits satisfont aux exigences minimales

Produits laitiers

".fiuborq ub afiité du produit." l'intégrifé du contenant, le classement, la quantité chimiques, les risques microbiens, l'étiquetage, nutritive, la contamination microbienne, les résidus ses règlements concernant la composition et la valeur la difination de stiubord seb egateupité i la egal et drogues et ses règlements, et la Loi sur l'embalau Canada et ses règlements, la Loi sur les aliments établies en vertu de la Loi sur les produits agricoles

catégorie de sécurité de chaque article évalué.*** al ab ta átirdulaz al ab noitonot na aéruzam tza personnel et un programme de rappel. La conformité et la conservation, l'équipement, l'hygiène, le documentation pour les installations, le transport mentales et les programmes de contrôle de la pratiques de tabrication, les conditions environneréglementaires concernant le matériel, les bonnes Les établissements satisfont à toutes les exigences

Produits **étimrofno**

Note sur les taux de conformité

les taux de conformité. visant les produits et les établissements. Les renseignements qui suivent servent de ligne directrice générale pour comprendre Dans bien des cas, pour présenter les renseignements sur le rendement de l'Agence, celle-ci a utilisé les taux de conformité

Produits transformés Janx de zinrł zemupėl te ztiurł Poisson stnamila sab atridula?

et ses règlements. de la Loi sur les aliments et drogues* utiev ne seildaté seupimido subisér imites de tolérance concernant les Les échantillons n'excèdent pas les

humaine effectuées par Santé Canada. tans al ruoq seupsir seb snoitaulavè se Contormité microbienne déterminée pa

**.(sibrt səmugəl tə stiurt səl rus coles au Canada (et du Règlement en vertu de la Loi sur les produits agrisécurité satistont aux exigences établie Les aspects non liès à la salubrité et à l

Sans objet.

du produit, la qualité, la composition et l'étiquetage. consommation et ses règlements concernant la salubrité et la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de ments, la Loi sur les aliments et drogues et ses règlements en vertu de la Loi sur l'inspection du poisson et ses règle-Les produits satisfont aux exigences minimales établies

produit, l'étiquetage et les tacteurs de production, comme que les contrôles réglementaires concernant les normes du l'hygiène, la construction et le matériel, les rappels ainsi des mesures de contrôle concernant la salubrifé de l'usine, 4) AACP, lequel inclut l'application des principes du HACCP, et la mise en œuvre d'un Programme de gestion de la aux exigences réglementaires concernant l'élaboration Les établissements de transformation du poisson satisfant

ruits de mer salubres, de qualité et correctement étiquetés. réglementaires et permettent la production de poisson et de es des contrôles opérationnels qui respectent les exigences a capacité de la direction d'assurer un milieu de transforma-La contormité de l'établissement est un moyen de déterminer

le conditionnement et les ingrédients.

.eseueres étrangères dangereuses. ment, l'identité du produit et les l'intégrité du contenant, le classerisques microbiens, l'étiquetage, pesticides, les métaux lourds, les ab subisar sel , fiuborq ub noit règlements concernant la contaminaproduits de consomnation et ses l'emballage et l'étiquetage des règlements, ainsi que la Loi sur ses te seugorb te aliments et drogues et ses an canada et ses règlements, la Loi de la Loi sur les produits agricoles gences minimales établies en vertu Les échantillons satisfont aux exi-

l'inspection*** étaient adéquates Les conditions au moment de limites de tolérance établies. son satisfaites à l'intérieur des Toutes les exigences applicables Etablissements

La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel ou la conformite peut entraîner un échantillonnage additionnel ou la conformite.

** Services de l'ACIA exécutés sur demande. Les produits qui ne satisfont pas aux exigences sont confisqués.

*** Les taux de conformité correspondent aux conditions qui prévalaient dans l'établissement au moment de l'inspection.

La fréquence de l'inspection est déterminée par le taux de conformité.

de produits alimentaires salubres.

l'emballage et la conservation

concernant la production,

Rapport annuel 2001-2002

Notes aux états financiers, page 10

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002 (Montants inscrite dans les tableaux - en milliers de dollars)

12. Engagements et éventualités

(a) En date du 31 mars 2002, l'Agence avait conclu des marchés portant sur des projets en immobilisations, des activités de location-exploitation et diverses autres activités. Tous les marchés ont été conclus dans le cours normal des affaires. Les paiements minimums futurs s'établissent comme suit :

| \$ 189 Þ | \$ ls | \$ 011 | \$ 172 | \$ 1 254 | \$ ₹60 € | lptoT |
|-------------|----------|-----------|-----------|-------------|----------------------|---------------------------|
| 015 1 | - | _ | 77 | 207 | 1 281 | stnamagagna sartuA |
| 997 | LS | 011 | 051 | 218 | 727 | Location d'immeuble |
| \$ 2 405 | - | - | - | \$ 879 | \$ 9 <i>L</i> S l | rnoitazilidommi nə təjorq |
| lptoT | 2007 | 5006 | 2005 | 2004 | 2003 | |

- b) L'Agence est défenderesse dans certains dossiers de litiges en cours et de menaces de litiges qui surviennent dans le cours normal des opérations. Le montant total déterminable est estimé à 188 millions de dollars (2001 82 millions de dollars). La meilleure estimation à ce jour du montant à payer au titre de ces réclamations et réclamations porentielles a été enregistrée. La direction croit que le règlement final de ces réclamations n'auta pas d'effet négatif sur la situation financière ou les résultats d'exploitation de l'Agence.
- (c) Au cours de l'exercice, l'Agence a continué à mener des évaluations environnementales aux sites potentiellement contaminés qui sont sous sa responsabilité et elle a pris des mesures correctives au besoin; les coûts connexes n'étaient pas significatifs. L'Agence mènera des évaluations environnementales aux autres sites potentiellement contaminés au cours du prochain exercice. La nature et l'étendue de la contamination de ces sites ne peuvent être actuellement déterminés. Cependant, la direction croit que les montants ne seront pas significatifs. Par conséquent, aucun montant n'à été comptabilisé dans les états financiers.
- (d) L'Agence n'a pas d'assurance sur ses biens. Cette pratique est conforme à la politique du gouvernement en matière d'autoassurance.

Notes aux états financiers, page 9

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002 (Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

11. Opérations entre apparentés

L'Agence est liée par propriété commune à tous les ministères, organismes et sociétés d'Etat du gouvernement du Canada. L'Agence réalise des opérations avec ces entités dans le cours normal de ses affaires, selon les conditions commerciales normales qui s'appliquent à tous les individus et les entreprises. En outre, l'Agence a plusieurs ententes avec Agriculture et Agroalimentaire Canada liées à l'exploitation de ses systèmes financiers et administratifs et certaines activités administratives, et avec Santé Canada, relativement aux activités d'exploitation et d'entretien du laboratoire de Winnipeg.

De plus, au cours de l'exercice, l'Agence a bénéficié de services publics, de location d'espaces, de biens et de services qui ont été obtenus sans frais auprès d'autres ministères et organismes fédéraux; l'ensemble de ces services se sont élevés à environ 38 millions de dollars (2001 - 32 millions de dollars).

La valeur totale de ces transactions entre apparentées, incluant des services fournis sans frais par d'autres ministères, s'élève à 91 millions de dollars (2001 – 68 millions de dollars). Elles sont incluses dans les dépenses présentées à l'état des résultats d'exploitation. Ces transactions ont été transigées avec les ministères et organismes fédéraux suivants:

| \$ 877 89 | \$ 90 734 | |
|----------------------|--------------|--|
| 7 280 | 191 L | sentuA |
| 8Z0 L | 3 082 | Asinistère de la Justice |
| 115 7 | 1 250 | Agence des Douanes et du Revenu du Canada |
| ₹ 25 ₹ | 3 271 | Santé Canada |
| 005 8 | 0016 | Agriculture et Agroalimentaire Canada |
| 16 314 | 24 765 | Toearl ub liesno |
| \$ 32 971 | \$ 47 232 | Travaux publics et Services gouvernementaux Canada |
| 5001 | 2002 | |

Le montant de $12.428\,000\,$ ($2001-13\,809\,000\,$ s) est inclus dans le compre créditeurs et charges à payer présenté au bilan pour avoir reçu des services de ministères et organismes fédéraux. Les montants à recevoir des transactions entre apparentées s'élèvent à $916\,000\,$ s ($2001-429\,000\,$ s) et sont inclus dans le compre débiteurs présenté au bilan.

Notes aux états financiers, page 8

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002

(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

Paiements d'indemnités

 $($000 \le 000 81 - 1002)$ l'exercice, les indemnisations engagées en conformité avec la Loi sur la santé des animaux se sont élevées 24 394 000 \$ à indemniser les propriétaires pour les animaux et les végétaux détruits en conformité avec les lois. Au cours de La Loi sur la santé des animaux et la Loi sur la protection des végétaux autotisent le ministre, par l'entremise de l'Agence,

10. Crédit remboursable – problème lié à l'an 2000

informatiques et des composantes de l'infrastructure en place qui n'étaient pas conformes à l'an 2000. devait servit à financet les besoins de mise à niveau et /ou de remplacement des systèmes, du matériel, des applications (An 2000), l'Agence a négocié une augmentation de son ctédit avec le Conseil du Trésor, soit 15 400 000 \$. Le crédit Pour pouvoir financer les besoins de l'Agence à l'égard des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale

certaines dépenses de fonctionnement en 2002. de l'administration fédérale. Le solde 2 861 000 \$ du budget total de 15 400 000 \$ accordé a été utilisé pour assumer Au total, l'Agence a dépensé 12 539 000 \$ pour assurer la conformité à l'An 2000 des systèmes essentiels à la mission

2002 au moyen d'une diminution de ses crédits parlementaires. Le premier des trois versements annuels au montant de 5 133 000 \$ a été effectué par l'Agence au cours de l'exercice

Notes aux états financiers, page 7

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002

(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

7. Salaires et avantages sociaux

Les salaires et avantages sociaux comprennent les dépenses payées par l'Agence en vertu du Régime de pension de retraite de la fonction publique (RPRFP) et des indemnités de cessation d'emploi :

| iolqmə'b noitazzəə əb zətinməbnl | 1 838 | \$ <i>L</i> Þ <i>L</i> l | \$ |
|----------------------------------|--------|-----------------------------|----|
| Cotisations au RPRFP | 32 632 | \$ 30 784 | \$ |
| | 2002 | 2001 | |

La part de l'employeur à la contribution des employés envers le RPRFP est de 2,6:1.

8. Avoir du Canada

Au 31 mars, l'avoir du Canada de 104 066 000 \$ (2001–116 887 000 \$) inclut un montant de 78 743 000 \$ (2001-62 352 000 \$) qui représente des opérations pour lesquelles l'Agence a rendu des services et dont elle n'a pas reçu le financement. Le changement net dans les besoins futurs de financement est de l'ordre de 16 391 000 \$. Ces montants se composent principalement des passifs reliés aux indemnités de cessation d'emploi et de vacances. Ils seront financés dans les années futures par le Conseil du Trésor, au fur et à mesure que les sommes seront versées.

Notes aux états financiers, page 6

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002 (Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

S. Immobilisations

| Valeur | | | | | | Valeur | | | | | |
|--------------------|--|---|--|-------------------------------|---|------------------------|-----------|--|--|--|--|
| əldatqmoə əttən | | tnəməssitrom/ İumus | 1 | tûoD | | |) | tnemessitromA élumus | 1 | tûoD | |
| 3 348 | \$ | - | \$ | 3 348 | \$ | 3 334 | \$ | - | \$ | 3 334 | Zerrains |
| 132 887 | | 171 901 | | 239 008 | | 125 934 | | 110 830 | | 236 764 | səlqnəmml |
| 16 732 | | 16 303 | | 33 032 | | <i>L</i> 96 <i>L</i> 1 | | 18 258 | | 39 552 | stnamaqiupà ta sairanirlabM |
| 12 136 | | 900 8 | | 20 142 | | 14 563 | | 12 207 | | 56 470 | zləizigol tə zəupitamrotni ztnəməqiup |
| 6 423 | | 09711 | | 18 183 | | 7 873 | | 12 001 | | ₽ 7 8 6 l | səluɔidàV |
| 186 9 | | - | | 186 9 | | 908 11 | | | | 908 11 | Actifs en construction |
| 732 | | 901 | | 838 | | 1 632 | | 699 | | 2 201 | səvitasol znoitasoiləmA |
| 179 239 | \$ | 142 296 | \$ | 321 535 | \$ | 182 809 | \$ | 598 851 | \$ | ₹29 9EE | |
| | 132 887 12 136 14 732 15 136 16 732 17 138 187 1887 1887 1887 | 132 887 186 9 187 32 187 348 187 348 187 348 188 737 186 9 | Amortiszement cumulé comptable nette cumulé nette 106 121 132 887 16 303 16 732 8 006 12 136 11 760 6 423 17 760 6 423 18 90 6 423 18 90 12 136 18 90 | Compide the computable common | Amortissement modelic mentality fûo D 100 de per mentality 6 motte mentality 3 348 2 motte mentality 33 035 16 303 33 035 16 303 36 026 12 136 37 027 10 6 423 18 183 106 18 183 106 18 183 106 | Continue | Comptable | comptable netter f.00D comptable netter netten netter cumulé cumulé cumulé s 3 348 cumulé 3 348 l 2 3 348 l 06 121 132 887 l 5 934 239 035 l 6 303 l 6 732 l 7 967 33 035 l 6 732 l 7 875 l 4 263 20 142 8 006 l 2 136 l 4 263 2 8 181 6 423 l 8 98 1 8 183 l 6 423 l 1 3 632 2 8 88 l 6 981 l 1 3 632 2 8 818 l 6 981 | comptable cumulé Coûj Amortissement cumulé comptable mette Cumulé mette Cumulé mette cumulé mette cumulé mette cumulé cumulé cumulé cumulé cumulé cumulé destroire destroire | Amortissement cumulé funchiquele mette funchissement cumulé fightable mette cumulé mette 2 348 2 348 | 4mortiszement comptable in etite Có út de la comptable in etite 4mortiszement cumulé 7mortiszement cumulé |

Pour l'exercice 2002, les acquisitions nettes en immobilisations de l'ordre de 15 139 000 \$ (2001– 42 075 000 \$) représentent 20 426 000 \$ (2001– 44 236 000 \$) en acquisitions moins des aliénations de 5 287 000 \$ (2001– 2 161 000 \$). Les acquisitions dinns d'immobilisations en 2001 incluent deux laboratoires et leurs actifs respectifs transfèrés de Santé Canada ayant une valeur comptable nette de 19 767 000 \$.

6. Produits reportés

L'Agence réalise des projets conjoints avec des organisations externes, en ce qui concerne l'inspection des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. Les fonds reçus des organisations externes sont administrés au moyen de comptes à fins déterminées.

| \$ 1 415 | \$ 506 L | Solde, fin de l'exercice |
|---------------------------------|---------------------------------------|--|
| \$ (61Z I) 515 I 911 I | \$ (989) 671 1 717 1 7002 | Solde, début de l'exercice Plus : les sommes reçues des organisations externes Moins : les produits constatés au cours de l'exercice |

Notes aux états financiers, page 5

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002 (Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

(b) Rapprochement entre les crédits parlementaires approuvés et les crédits parlementaires utilisés:

| \$ 320 281 | \$ 437 799 | Total des crédits parlementaires utilisés |
|--------------------|------------------|--|
| (55 869) | (55 536) | |
| (11 487) | (497 41) | Crédit non utilisé — fonctionnement Crédit non utilisé — capital |
| 373 150 | ZÞ0 09Þ | |
| 354 213 354 213 | 15 763 15 763 | Crédit 30- Dépenses en capital |
| 560 09 | 801 27 | Cotisations législatives aux régimes d'avantages sociaux et paiements d'indemnités législatives |
| \$ 294 118 | \$ 921 698 | Crédits parlementaires — approuvés Trédit 25 — Dépense de fonctionnement |
| 2001 | 2002 | |

4. Fournitures

Les fournitures comprennent ce qui suit :

| | 186 | \$ <i>LL</i> 0 l | \$ |
|-------------------------|------|---------------------|----|
| ļiū | 051 | 300 | |
| eriol de la laboratoire | 187 | \$ LLL | \$ |
| | 7007 | 2001 | |

Notes aux états financiers, page 4

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002 (Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

3. Crédits parlementaires

La plus grande partie du financement de l'Agence provient de crédits parlementaires qui sont principalement fondés sur les besoins de trésorerie. Les éléments comptabilisés dans l'état des résultats et l'état de l'avoir du Canada au cours d'un exercice peuvent être financés au moyen de crédits parlementaires au cours d'exercices antérieurs et postérieurs. En conséquence, les résultats nets d'exploitation de l'Agence sont différents, pour l'exercice, selon qu'ils sont fondés sur le financement du gouvernement ou sur les principes comptables généralement reconnus du Canada.

(a) Rapprochement entre le coût net d'exploitation et le total des crédits parlementaires utilisés:

| zèzilitu zərinəməlnəq stibərə səb lətoT | 437 799 | \$ 320 781 | \$ |
|--|-----------------------------|-----------------------------|----|
| Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit en capital | 8 579 | SSS L | |
| Montant financé par le crédit de fonctionnement | 429 520 | 342 726 | |
| rnovong provenant de l'aliénation d'imma provong tiubor9 Changements nets dens les besoins futurs de financement (note 8) Arnemennoitsnot de trèdis par le crédit de financement | 741 21 (168 91) (174) | †16 91 (790 91) (††6) | |
| | 434 532 | 342 818 | |
| : edibėts ob noitis of tusigent se | 9 (677 8E) (16E 91) | (35 110) (12 110) | |
| noitatiolqxə'b tən tûo. | 640 684 | \$ 986 688 | \$ |
| | 2002 | 2001 | |

18

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002

Notes aux états financiers, page 3

(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

Agence canadienne d'inspection des aliments

(e) Indemnités de cessation d'emploi

matière d'indemnités de cessation d'emploi. les données provenant des résultats de l'évaluation actuarielle de l'obligation du gouvernement dans son ensemble en fonction des droits acquis par les employés. Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est calculé selon L'Agence constate son obligation relativement au plan des indemnités de cessation d'emploi et des coûts reliés, en

par le Conseil du Trésor. Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée

(f) Indemnités de vacances

de leurs conditions d'emploi respectives. Les vacances du personnel sont passées en charges au fur et à mesure que les employés en acquièrent le droit en vertu

Le passif au titre des indemnités de vacances est calculé aux niveaux de rémunération en vigueur à la fin de l'exercice,

financée par le Conseil du Trésor. Le passif au titre des indemnités de vacances à la cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement pour tous les crédits de vacances non utilisés accumulés par les employés.

(g) Services fournis sans frais par d'autres ministères

correspondant est crédité directement à l'avoir du Canada. ministères sont comptabilisées par l'Agence en tant que charges de tonctionnement et d'administration. Un montant Les estimations de montants relatifs aux avantages sociaux, aux locaux et autres services fournis sans frais par d'autres

(h) Cotisations au Régime de pensions de retraite de la fonction publique

actuariel du Compte de pension de retraite de la tonction publique. En vertu des dispositions législatives actuelles, l'Agence n'est pas tenue de verser des cotisations pour combler le déficit cotisations versées par l'Agence sont passées en charges de l'exercice au cours duquel elles sont engagées. qu'administre le gouvernement du Canada. Les employés et l'Agence contribuent tous deux au coût du Régime. Les Les employés de l'Agence qui y sont admissibles participent au Régime de pensions de retraite de la fonction publique

(i) Incertitude relative à la mesure

cours de l'exercice où ils deviennent connus. tions sont revues annuellement et à mesure que des rajustements s'imposent, ils sont constatés dans les états financiers au lorsqu'il s'agit de taire des estimations. Les montants réels pourraient être différents des estimations courantes. Ces estimaindemnités de cessation d'emploi, les éventualités et l'évaluation des immobilisations sont les postes les plus importants déclarés à la date des états financiers et sur les montants des produits et des charges déclarés au cours de l'exercice. Les la direction qu'elle établisse des estimations et des hypothèses ayant une incidence sur les montants de l'actif et du passit La préparation des états financiers conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada exige de

08

Notes aux états financiers, page 2

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002

(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

Principales conventions comptables

l'article 31 de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les principales conventions comprables sont les suivantes : Les états financiers sont établis conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada, comme l'exige

(a) Crédits parlementaires

sont comptabilisés directement à l'avoir du Canada. octroyés et employés pour les dépenses de fonctionnement, tout comme les crédits employés pour les dépenses en capital L'Agence est principalement financée par le gouvernement du Canada au moyen de crédits parlementaires. Les crédits

(b) Constatation des produits

l'exercice au cours duquel le service est rendu. Les produits générés par les frais exigés, les permis et les certificats sont comptabilisés dans les comptes de l'Agence dans

et sont constatés comme produits de l'exercice au cours duquel les dépenses connexes sont engagées. Les fonds reçus de tiers à des fins déterminées sont comprabilisés à titre de produits reportés au moment de leur réception

(c) Fournitures

consommés. diverses et du bétail. Le coût des fournitures est imputé aux opérations au cours de l'exercice où les arricles sont Les fournitures sont inscrites au prix coûtant. Ces fournitures consistent en du matériel de laboratoire, des fournitures

(d) Immobilisations

étalé sur le nombre estimatif d'années de vie utile des actifs, de la façon suivante: direction, moins l'amortissement cumulé. L'amortissement est calculé selon la méthode de l'amortissement linéaire Les immobilisations sont comptabilisées au coût historique ou à la valeur historique estimative que lui donne la

| sevitoraliorational coatives | lind ub əənuO |
|--|---------------|
| Véhicules | sno 01-7 |
| żlaiże la saupitem of ni stramanie ż | 3-10 ans |
| Action of the second of the se | 2-20 ans |
| səlqnəmml | 20-30 aus |
| z ita A | əlitu əiV |

lorsqu'ils sont terminés et utilisés. Ces montants sont alors amortis selon les conventions comptables établies par l'Agence. Les montants inclus dans la catégorie actifs en constructions sont transférés dans la classe d'immobilisation appropriée

Notes aux états financiers

pour l'exercice terminé le 31 mars 2002 (Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars)

Autorité et objet

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (« l'Agence ») a été créée le 1^{et} avril 1997 en vertu de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments. La Loi regroupe sous une seule Agence tous les services fédéraux d'inspection des végétaux.

L'Agence est un établissement public mentionné à l'annexe II de la Loi sur la gestion des finances publiques; elle rend des compres au Parlement par l'intermédiaire du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Le mandat de l'Agence consiste à améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection fédéral et des services connexes pour assurer l'innocuité des aliments ainsi que la santé des animaux et la protection des végétaux. Les objectifs de l'Agence sont de contribuer à un approvisionnement sût en aliments et à une information exacte sur les produits, de contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux et de faciliter le commetre des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits.

L'Agence est chargée d'assurer et de contrôler l'application des lois suivantes : Loi sur les sanctions administratives pècuniaires en matière d'agriculture et d'agroulimentaire, Loi sur les engrais, Loi sur l'inspection du poisson, Loi sur la santé des animaux, Loi sur l'inspection des viandes, Loi sur la santé des animaux, Loi sur l'inspection des viandes, Loi sur la sentences.

De plus l'Agence est responsable de l'application de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et de la Loi sur les aliments et drogues en ce qui a trait aux aliments, à l'exception des dispositions qui portent sur la santé du public, la sécurité ou la nutrition.

Le ministre de la Santé conserve la responsabilité d'établir les politiques et normes qui touchent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. Le ministre de la Santé est en outre responsable d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence, eu égard à la salubrité des aliments.

Les dépenses de fonctionnement et en capital sont financées par le gouvernement du Canada au moyen d'une autorisation budgétaire annuelle. Les paiements d'indemnités en vertu en la Loi sur la santé des animaux et la Loi sur la protection des végétaux sont autorisés au moyen d'autorisations législatives distinctes. Les produits que génère la conduite des affaires de l'Agence peut les utiliset.

Les opérations financières de l'Agence sont effectuées par l'entremise du Trésor. L'Agence ne possède pas de compre bancaire distinct. Ainsi, le poste « droits en argent » de l'Agence représente une somme du Trésor dont l'Agence peut disposer sans restriction pour se désengager de sa dette.

État des flux de trésorerie

pour l'exercice terminé le 31 mars (en milliers de dollars)

| \$ 077 97 | \$ 158 77 | Oroits en argent, fin de l'exercice |
|--|--|---|
| 27 683 | 074 94 | Droits en argent, début de l'exercice |
| 747 81 | (695 1) | Augmentation (diminution) des droits en argent au cours de l'exercice |
| 320 281 | 667 78A | |
| 342 726 342 726 | 672 8 672 8 | tnemesnonit eb sétivitsA Crédits parlementaires — fonctionnement Crédits parlementaires — capital |
| (53 252) | (556 61) | |
| \$\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\ | (20 426) | tnamaczitzavni'b zátivitaA znoitazilidommi'b znoitziupaA znoitazilidommi'b noitanáila'l ab tnanavorg ztiubor9 |
| (308 006) | (419 413) | |
| 91 783 92 786 92 783 761 78 911 91 | 786 11 7 880 7 88 8 458 16 391 | ecios chos setsoq succipalitation is septional septional septional services from succipal succipal services succipal services succipal services from succipal services from succipal services su |
| \$ (986 688) | \$ (640 684) | Activités de fonctionnement Coût net d'exploitation |
| 1007 | | (xua cátadha) seb tranavora aireocatt ab xull |
| 5001 | 2002 | |

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

État de l'avoir du Canada

Au 31 mars (en milliers de dollars)

| Avoir du Canada, solde de clôture (note 8) | 990 001 | \$ 288 911 | \$ |
|--|----------------|------------------------|----|
| ([f aton) sərətzinim | 38 456 | 35 165 | |
| Services frais par d'autres | | | |
| | 667 784 | 320 781 | |
| | 007 700 | 100 010 | |
| Dépenses en capital | 8 279 | SSS L | |
| Dépenses de fonctionnement | 459 520 | 342 726 | |
| (£ eton) xup sètsetle serialmenteling stibér) | | | |
| noitatiolqxə'b tən tûoJ | (640 684) | (986 688) | |
| (č ston) svátziním nu voq | _ | <i>L</i> 9 <i>L</i> 61 | |
| eibth zand zenet eine zeite ze | | | |
| Avoir du Canada, solde d'ouverture | Z88 911 | \$ 104 283 | \$ |
| | 2002 | 2001 | |
| | 0000 | 1000 | |
| | | | |

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

État des résultats d'exploitation

pour l'exercice terminé le 31 mars (en milliers de dollars)

| \$ (986 688) | \$ (640 684) | noitotiolqxə'b tən tûo. |
|--|--|---|
| 07p 2pp | \$\$\$ 7 \$\$ | Total des charges |
| 18 473 | 52 868 | |
| 897 | 1 30∉ | South A |
| 500 81 | ₹ 394 | znoitudirtnos tə znoitnəvdu2 (Q əton) zətinməbni'b ztnəməin9 |
| 423 997 | 957 818 | |
| 255 b 018 1 906 7 b19 2 710 6 958 11 781 51 011 51 855 61 086 27 91b 208 | \$9 962 L 657 E 269 S 961 6 185 OL 102 bL 595 SL 166 91 b58 ZZ 869 EE 821 E88 | Charges: Fonctionnement et administration Fonctionnement et administration Salaires et avantages sociaux (note 7) Déplacements et réinstallations Amortissement des immobilisations Locaux Services publics, matériel et fournitures Réparations Réparations Information Location de matériel |
| ₱€\$ ₹\$ ₱81 €£1 897 | 50¢ ES 9 7/1 /09 | contones d'aministratives pécuniaires Sanctions de setqunos sel rus stévétal Sancialidommi'b noitionétier stiuborq seb latot |
| \$ 587 \(\frac{7}{202} \) | 197 7 034 686 7 578 <i>L</i> \$ 167 68 | roduits, permis et certificats Droits, permis et certificats Frais d'inspection Enegistrements, permis, certificats Droits et services divers Droits de permis d'établissement Classement |
| 2001 | 7007 | |

77

Agence canadienne d'inspection des aliments

État de la situation financière

Au 31 mars (en milliers de dollars)

| | 87 726 | 767 6 <i>L</i> | |
|--|------------------------------------|--|----|
| Á Créditeurs et charges à payer Indemnités de vacances Produits reportés (aote 6) Indemnités de cessation d'emploi échéant à moins d'un an | 958 8 506 1 065 07 5/8 95 | \$ 21 85 214 1 672 71 071 82 | \$ |
| Passif et avoir du Canada | | | |
| | 912 987 | \$ 732 096 | \$ |
| (Z ston) snoitusilidomml | 182 809 | 179 239 | |
| | 23 907 | ZS8 SS | |
| Á دوسار اودسو Droits وی مدیوent Sebideur (۹ ۹ton) و امراد ۹ | 186 571 8 158 bb | \$ 1/0 l 08 8 024 94 | \$ |
| Actif | | | |
| | 7007 | 5001 | |
| | | | |

(S. I. aton) sátilbutnevé te stnemegagna

iolqmə'b noitazzəs əb zətinməbnl

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

Approuvé par : Le président intérimaire,

Avoir du Canada

André Gravel

,...

Le contrôleur,

917 982

990 101

49 924

Sordon R. White

\$

532 096

488 911

38 612



VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

AUDITOR GENERAL OF CANADA

RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

J'ai vérifié l'état de la situation financière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au 31 mars 2002 et les états des résultats d'exploitation, de l'avoir du Canada et des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Agence au 31 mars 2002 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada.

La vérificatrice générale du Canada,

Sheep Favor

Sheila Fraser, FCA

Ottawa, Canada le 9 août 2002

4.0 Rendement financier

VCENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION À L'ÉGARD DES RAPPORTS FINANCIERS

La direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence) est chargée de préparet route l'information faisant partie de ses états financiers et de son rapport annuel. Ces rapports sont obligatoires au sens de l'article 23 de la Loi sur l'Agence connotmité avec les principes comptables généralement reconnus du Canada tel que stipulé à l'article 31 de la Loi sur l'Agence connotmine d'inspection des aliments. Les principales conventions comptables sont identifiées à la note 2.

La direction est responsable de l'intégrité et de l'objectivité de l'information contenue dans ces états financiers. Une partie de cette information et le tient compte, comme il se doit, de l'importance relative. Afin de satisfaire à ses obligations de rendre compte, la direction tient à jour un ensemble de comptes qui permet l'enregistrement centralisé des opérations financières de l'Agence. L'information financière et l'information de gestion contenues dans les états ministériels, et ailleurs dans les Comptes publics du Canada, concorde avec celle des présents états financiers.

La direction tient à jour un système de gestion financière et de contrôle interne destiné à fournir une assurance raisonnable que les actifs sont protégés, que les opérations sont exécutées conformément à la réglementation en vigueur, dans les limites des autorisations parlementaires, et que ces opérations sont entegistrées comme il convient pour pouvoir rendre compte de l'usage des fonds publics. La direction tente également d'assurer l'objectivité et l'intégrité des données de ses états financiers en choisissant avec soin la formation et le perfectionnement d'un personnel qualifié, en négociant des atrangements qui assurent une répartition adéquate des responsabilités, en adoptant des programmes de communication visant à garantir que les règlements, politiques, normes et pouvoirs directoriaux sont compris à tous les paliers de l'Agence.

La vérificatrice générale du Canada procède à une vérification indépendante et exprime son opinion sur les états financiers produits en annexe.

Le président intérimaire,

Le contrôleur,

Bordon R. White

Ottawa, Canada Le 9 août 2002

Rendement financier



f axannA

Critères pour l'évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement Bureau du vérificateur général

Les critères ci-après ont été élaborés comme moyen d'évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement de l'Agence par rapport aux objectifs communiqués dans son plan d'entreprise. Nous nous sommes posé deux questions importantes: L'Agence a-t-elle communiqué son rendement par rapport aux objectifs? Cette information est-elle juste et fiable? L'information sur le rendement par rapport aux objectifs est juste et fiable si elle permet au Parlement et au public de juger rapport aux objectifs est juste et fiable si elle permet au Parlement et au public de juger dans quelle mesure l'entité ou le programme en question atteint les objectifs qu'il s'est fixé.

Pertinente

L'information sur le rendement fait état, en contexte, de réalisations concrètes et importantes par rapport aux objectifs et aux coûts.

CompréhensibleL'information sur le rendement présente une description claire du rendement et décrit les attentes et les points repères par rapport auxquels le rendement et décrit les attentes et les points repères par rapport auxquels le rendement

est comparé.

Attribuable L'information sur le rendement montre de façon raisonnable pourquoi le programme a produit des résultats positifs.

L'information sur le rendement reflète adéquatement les faits, avec un niveau d'exactitude adéquat.

Équilibrée Un tableau représentatif mais clair de l'ensemble du rendement est

présenté, sans que le lecteur ne soit induit en erreur.

Nous présentons plus d'information sur les critères sur notre site Web à l'adresse www.oag-bvg.gc.ca.

04

Exacte

de présenter dans le rapport annuel de l'information par rapport à ses objectifs sur les ressources humaines, en mettant l'accent sur les secteurs les plus à risque.

La présentation d'information sur les résultats de la formation et une plus grande uniformité dans l'information présentée sur les résultats précédents, réels et prévus pour tous les secteurs produiraient une évaluation plus significative du rendement de la gestion des ressources humaines.

Absence de progrès au sujet de l'information sur le rendement présenté

Je ne suis pas satisfaite des progrès réalisés par l'Agence quant à l'amélioration de l'information sur le rendement présentée dans son rapport annuel. Je pense qu'il faudra l'attention et le leadership soutenus de la haute direction pour assurer la mise en oeuvre d'une stratégie visant à améliorer l'information présentée sur le rendement.

La vérificatrice générale du Canada,

Sheila Fraser, FCA

Their toon

Ottawa, Canada le 27 septembre 2002

initiatives prévues pour répondre aux préoccupations lorsque les résultats ne sont pas satisfaisants. Cependant, ces mesures n'ont pas donné lieu à ce que je considère comme des améliorations dignes de mention de l'ensemble de l'information sur le rendement.

Evaluation sommaire

Information sur le rendement des programmes et des activités de l'Agence

C'est la cinquième année que l'Agence présente de l'information sur son rendement dans son rapport annuel. À tous les égards importants, les faiblesses de l'information sur le rendement des programmes et des activités de l'Agence que j'ai relevées lors de mes quatre évaluations annuelles antérieures sont toujours aussi étendues et sérieuses. Voici plusieurs des faiblesses les plus sérieuses que j'ai remarquées encore une fois dans le rapport annuel de cette année:

- L'information sur le rendement n'indique pas les attentes claires et concrètes auxquelles le rendement est mesuré. Par exemple, l'Agence n'indique pas les cibles intermédiaires qu'elle entend fixer pour atteindre ses grands objectifs en matière de conformité. De plus, nous avons constaté qu'elle ne présente pas d'information sur le rendement par rapport à tous les objectifs communiqués dans son plan d'entreprise. Par exemple, elle ne présente pas les objectifs de réforme législative de l'Agence ni de questions en matière de biotechnologie.
- L'importance de l'information présentée n'est pas bien expliquée. Par conséquent, il est difficile pour le lecteur d'évaluer le rendement réel de l'Agence. Par exemple, il existe environ 80 cas où des taux de conformité servent à décrire le rendement. Dans ces cas, on trouve rarement des explications pour interpréter l'importance des taux de conformité inférieurs à 100 p. cent.
- Il n'existe pas suffisamment d'information sur les méthodes utilisées pour recueillir l'information sur les taux de conformité et les autres informations communiquées sur le rendement. En conséquence, le lecteur n'est pas en mesure d'inferpréter l'information fournie. Par exemple, l'absence d'information significative sur la variabilité de l'échantillonnage fait qu'il est difficile pour le lecteur de comprendre l'importance des variations des taux de conformité d'une année par rapport à l'autre. De plus, il est difficile de déterminer la mesure dans laquelle les résultats sont représentatifs de la conformité de l'ensemble du secteur d'activité.
- Les forces ou les limites relatives de l'information communiquée ne sont pas présentées. De plus, l'Agence ne mentionne pas la nature et l'étendue de la vérification, de l'exactifude de l'information, ni le fait qu'elle n'a pas mis en place un programme satisfaisant d'assurance de la qualité.
- L'Agence ne présente pas suffisamment d'information financière et non financière sur le rendement, y compris de l'information sur les coûts et les recettes par rapport aux résultats des activités. Par exemple, elle n'indique pas les coûts nécessaires pour relever les divers défis qui se sont présentés au cours de l'exercice, comme la crise du 11 septembre et les initiatives liées à la salubrité des aliments dans les exploitations agricoles.

Information sur le rendement de la gestion des ressources humaines de l'Agence

Les ressources humaines sont un élément essentiel pour permettre à l'Agence d'obtenir ses résultats. L'Agence continue de bénéficier de la souplesse qui lui a été accordée pour la gestion de ses ressources humaines. Le rapport annuel est le principal moyen grâce auquel l'Agence rend compte de l'utilisation de cette souplesse. L'Agence a amélioré sa capacité de produire des rapports intégrée sur l'utilisation de cette souplesse. L'Agence a amélioré sa capacité de produire des rapports intégrées sur les tendances importantes en matière de ressources humaines et est par conséquent mieux en mesure les tendances importantes en matière de ressources humaines et est par conséquent mieux en mesure

ÉVALUATION PAR LA VÉRIFICATRICE GÉNÉRALE de l'information sur le rendement

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Objet et étendue

La Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments exige que le vérificateur général évalue la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel de l'Agence relativement aux objectifs annuels et généraux établis dans le plan d'entreprise de celle-ci.

La responsabilité du plan d'entreprise et de l'information sur le rendement présentée dans le rapport annuel incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à fournir une évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel de 2001-2002 de l'Agence. Pour ce faire, j'ai évalué l'information par rapport aux critères relatifs à la justesse et à la fiabilité présentée dans l'annexe 1 qui ont été discutés avec l'Agence. J'ai effectué mon évaluation de certification établies par l'Institut Canadien des Comptables Agréés. L'évaluation a compris une analyse de l'information et le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui de cette information. J'ai effectué mon évaluation en vue d'obtenir une assurance de niveau certification pour les critères d'information pertinente, d'obtenir une assurance de niveau examen pour le critère d'information exacte. Je n'ai pas évalué le rendement réel de l'Agence ni fait d'observation à ce sujet.

Mon évaluation porte seulement sur la partie 2.0 du rapport annuel et non sur l'information sur le rendement pouvant figurer ailleurs dans le rapport, ni sur l'information à laquelle renvoient les hyperliens du site Web. J'ai toutefois examiné les autres parties du rapport annuel pour déterminer si l'information correspondait à celle de la partie 2.0.

Conclusion

A mon avis, l'information sur le rendement communiquée contient des faiblesses importantes et le conclus que l'information sur le rendement des programmes et des activités de l'Agence ne répond pas à mes attentes pour ce qui est de l'information juste et fiable. Cependant, l'information sur le rendement des ressources humaines répond raisonnablement bien à mes attentes à cet égard.

L'Agence a toujours reconnu la nécessité d'améliorer l'information sur le rendement communiquée, y compris la gestion de son rendement et sa capacité de rapport. L'Agence a pris certaines mesures pour améliorer sa capacité et a effectivement apporté des améliorations dans le rapport de cette année en expliquant mieux le rôle et le mandat de l'Agence et ses relations avec ses principaux partenaires; en expliquant davantage les risques externes et les défis qui se présentent à elle; en présentant plus analysant davantage les risques externes et les défis qui se présentent à elle; en présentant plus d'information sur le rendement des ressources humaines et, dans certains cas, de l'information sur des d'information sur le rendement des ressources humaines et, dans certains cas, de l'information sur des

L9

3.0 Responsabilité de la direction à l'égard des rapports sur le rendement et évaluation de la vérificatrice générale

ACENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

ÉNONCÉ DE RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION PAR RAPPORT À L'INFORMATION SUR LE RENDEMENT

La Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments exige de l'Agence qu'elle dépose devant le Parlement un compre rendu annuel de son rendement. Les renseignements contenus dans le Rapport annuel 2001-2002 ont été compilés et présentés en vertu des politiques du Conseil du Trésor relatives à la présentation de rapports sur le rendement au Parlement. Conformément à la Loi, le présent rapport fait également état de l'évaluation de l'impartialité et de la fiabilité de ces renseignements, préparée par la vérificatrice générale du Canada. Toutefois, il ne revient pas à cette detnière d'évaluer le rendement réel de l'ACIA ni de formuler des commentaires à cet égard.

La direction de l'Agence est responsable de l'exactitude et de l'intégralité des renseignements consignés dans ses rapports annuels, et elle dispose de systèmes de contrôle financier et de gestion pour s'acquitter de cette responsabilité. Il va de soi que la direction responsable de l'information sur le rendement, contenue dans la version 2001-2002 du Rapport annuel, s'est servie de ces systèmes pour s'assuter de l'exactitude et de l'intégrité de ces renseignements.

L'an dernier, par le truchement d'un comité de la haute direction, l'Agence a poursuivi ses efforts visant à rehausser ses capacités en matière de rapports et d'information sur le rendement. De surcroît, dans le cadre du projet de modernisation de la fonction de contrôleur du Conseil du Trésot, la société d'experts-conseils KPMG Inc. a mené une évaluation de ces mêmes capacités d'information externe et, également, mis l'accent sur les domaines qui gagneraient à être améliorés. Pour faire suite à l'étude, l'Agence a mis à jour le plan de gestion du rendement qui permettra d'amélioret le contenu du rapport.

En dernier lieu, l'Agence collabore avec les organismes centraux et autres ministères chargés de la réglementation afin de partager des renseignements sur les meilleures pratiques relatives à la mesure du rendement des programmes de réglementation et rapports connexes.

Nous sommes résolus à améliorer le rapport sur le rendement de l'Agence afin d'appuyer notre obligation de rendre compre au Parlement et aux Canadiens et de faire en sorte que la direction dispose des renseignements dont elle a besoin pour appuyer la planification, les rapports et la prise de décision. C'est grâce à nos efforts soutenus et aux observations contenues dans l'évaluation du Bureau du vérificateur général que nous pourtons continuer à avancer dans cette voie.

Le président,

Richard B. Fadden



Ae la direction à de la direction à l'égard des rapports sur le rendement sur le rendement et évaluation de la évaluation de la vérificatrice générale

| AIDA'l ab litsalla | l əb əgatrəsruoq | Pourcentage de main-d'oeuvre disponible sur le marché | Groupes visés par |
|--------------------|-------------------------|--|-------------------------------|
| 31 mars 2002 | 31 mars 2001 | *libvart ub | équité en matière l'emploi |
| % L' bb | % Շ ' Շ Þ | % 9 [′] bÞ | -ешшөг |
| % 9 ′l | % 5 ′l | % <i>L</i> ′l | sənotdootu |
| % Z ′E | % † ′E | % 9 ['] Þ | səəqaəibnah sənnos19 |
| % 6′9 | % 6 '9 | % 9′8 | zəldiziv zətinoniN |

* Tiré du Recensement de la population de 1996 et de l'Enquête sur la santé et les limitations d'activités de 1991 de Statistique Canada.

L'Agence a continué de favoriser des horaires de travail souples dans toutes les régions géographiques et de nombreux employés ont profité de possibilités comme le travail à temps partiel, les horaires variables, la semaine de travail comprimée et les congés avec étalement du revenu.

Conclusion – Le présent rapport prouve que l'ACIA a réalisé des progrès au chapitre de la modernisation de sa gestion des ressources humaines. Les efforts prodigués pour attirer et maintenir en poste des ressources scientifiques et rechniques adaptées aux besoins propres à chacun des cinq centres opérationnels ont porté fruit et, à l'avenir, l'Agence continuera de déployer les mêmes efforts pour que ses effectifs continuent de se renouveler selon l'évolution démographique.

L'an prochain, l'Agence poursuivra son travail d'élaboration des Normes nationales de formation pour chacun de ses 14 programmes. Ce processus permettra d'établir officiellement les connaissances et les compétences requises pour réaliser les activités de programme et élaborer des programmes de formation structurés dotés de mécanismes d'évaluation qui confirmetont le niveau de compétence du personnel. De plus, elle commencera à simplifier son système de classification, renforcera les relations de travail et poursuivra son virage vers un processus de dotation fondé sur des valeurs.

sont valorisés et respectés. Au cours de la période visée, la représentation francophone à l'Agence est demeurée à peu près la même que celle de l'année précédente, soit environ 26 p. 100 comparativement à 23 p. 100 pour l'ensemble de la population canadienne. Au 31 mars 2002, la représentation au sein de l'Agence des quatre groupes visés par l'équité en matière d'emploi par rapport à la disponibilité sur le marché du travail s'établissait comme ci-dessus.

LACIA a entrepris un Examen des systèmes d'emploi (ESE) qui vise à déterminer les obstacles que doivent surmonter les membres des groupes désignés et les causes probables de leur sous-représentation. L'ESE prendra fin en 2002-2003 et l'Agence s'efforcera de tenir compre des obstacles et des problèmes soulevés. L'ESE repose sur l'Analyse de l'effectif aux fins de l'équiré en matière d'emploi menée en 2001, personnel et aux syndicats. L'ACIA prévoir qu'un plan personnel et aux syndicats. L'ACIA prévoir qu'un plan général d'équiré en matière d'emploi axé sur les résultats de l'ESE sera mis en place au cours de l'année à venir.

Il est primordial d'olfrir aux employés des conditions de travail sécuritaires dans l'exercice de leurs fonctions. En 2001-2002, les accidents de travail ont diminué de remarquables réalisés dans l'élaboration et la révision des outils de santé et de sécurité au travail et par la sensibilisation des employés aux risques connus et prévisibles liés à la santé et la sécurité.

direction pour 2002-2003 puisse être évalué en fonction des responsabilités liées à l'équité en matière d'emploi, aux langues officielles et à la santé et sécurité au travail.

liées à la dotation et d'abaisser les coûts qui y sont associés. l'objectif sera de réduire le temps passé à traiter les plaintes en oeuvre une nouvelle politique à l'automne 2002 dont de recours. A la suite de ces consultations, l'Agence mettra de dotation; l'objectif visé étant de simplifier le processus 2002 à propos de la Politique sur les plaintes en matière auprès des centres opérationnels et des syndicats en 2001optimales à cet égard. Elle a mené des consultations vernementaux, qui lui ont permis d'échanger sur les pratiques et a participé aux activités de groupes de travail intergou-Cadre de mesure du rendement des ressources humaines En outre, l'Agence continue d'élaborer et de peaufiner le recueilli des commentaires positifs dès sa publication. humaines. Cet outil s'est d'ailleurs révélé très utile et a soundier l'avenir : rendances en matière de ressources un recueil des rapports sur l'analyse de l'effectif intitulé souples adoptées par celle-ci concernant la dotation, et gestionnaires de l'Agence à tirer meilleur parti des mesures des lignes directrices en matière de dotation, qui aide les gestion, notamment un guide complet des politiques et L'Agence a mis au point d'importants outils d'aide à la

En 2001-2002, les programmes officiels et officieux de reconnaissance de l'Agence ont récompensé les réalisations importantes d'employés d'un bout à l'autre du pays. Les prix nationaux du président ont une fois de plus remporté un franc succès, compre tenu du nombre considérable troisième année consécutive, l'Agence a reçu le Prix remis par le Secrétariat du Conseil du Trésor. En outre, l'Équipe nationale d'intervention d'urgence (ENIU) s'est vu décerner une mention spéciale pour la compassion, l'humanisme et le dévouement dont elle a fait preuve l'humanisme et le dévouement dont elle a fait preuve après les attaques terroristes du 11 septembre 2001 aux après les attaques terroristes du 11 septembre 2001 aux

LACIA a poursuivi ses efforts visant à maintennt un effectit diversifié et représentair au sein duquel les principes de la dualité linguistique et de l'équité en matière d'emploi

concernant leur milieu de travail. Lors d'une réunion nationale tenue en avril 2002, les responsables de l'Agence ont demandé aux gestionnaires d'inspection de remplir un sondage et de formuler leurs commentaires sur une variété de sujets d'intérêt. Cette rétroaction a par la suire été analysée et la qualité de l'information obtenue, l'ACIA prévoit mettre sur pied un processus permettant aux gestionnaires de cibler leurs sondages auprès d'autres populations susceptibles de fournit des données intéressantes.

Par ailleurs, l'Agence a signé des conventions collectives avec l'Alliance de la fonction publique du Canada et l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada. Elle a continué de traiter les griefs soumis dans la foulée de la mise en oeuvre de l'Examen des inspecteurs des produits primaires (PI). Tous ont maintenant atteint la dernière étape de la procédure de règlement, et l'Agence collabore avec le Syndicat de l'agriculture afin de déterminer les cas types et d'établit l'ordre de priorité des auditions.

Continuer de développer un milieu de travail positif – L'Agence s'efforce d'assurer un milieu de travail propice en fournissant à ses employés les outils dont ils ont besoin pour effectuer leur travail de façon sécuritaire et efficace et en veillant à la mise en place de politiques, de programmes et de systèmes de RH modernes qui favoriseront un milieu de travail diversifié et ouvert.

Pour l'ACIA, il est important que les nouveaux employés soient initiés adéquatement à ses activités; un programme à siouters aux programmes d'orientation adaptés aux centres opérationnels. Pour elle, il est toujours important de fournit régulièrement une rétroaction aur le rendement au travail et de couronner celle-ci par un examen annuel du rendement; de l'Agence ont eu lieu à cet effet. Malgré les efforts régulières de communication avec la direction de l'Agence ont eu lieu à cet effet. Malgré les efforts réalisés pour démontrer l'importance de mener à bien une fois l'an des examens de rendement et d'en consigner le résultat, les pour démontrer l'importance de mener à bien une fois l'an des examens de rendement et d'en consigner le résultat, les raux d'exécution de cette tâche posent toujours problème. Le modèle d'entente sur le rendement du Programme de gestion du rendement (PGR) des cadres supérieurs a été modifié de façon à ce que le rendement au travail des membres de la de façon à ce que le rendement au travail des membres de la



Sur le plan de la biorechnologie, l'Agence peut annoncer qu'à la suite de son initiative de recrutement l'an derniet, 74 des 75 postes ciblés au départ ont été comblés. Cette activité de dotation soutient ses investissements accrus dans la biotechnologie et lui permet de s'assurer de disposer d'un effectif hautement qualifié pour répondre aux défis et à la réglementation des activités dans ce domaine.

recueillir l'opinion et les points de vue du personnel ment acceptables. En outre, l'ACIA a reconnu l'utilité de avec l'aide d'un animateur, trouver des solutions mutuellecompréhension commune des enjeux et des problèmes et, direction et des représentants syndicaux afin d'assurer une l'échelon national, des discussions ont eu lieu entre la haute visant à améliorer les conditions de travail des employés. A au travail fait partie des initiatives patronales/ syndicales préoccupations d'intérêt commun. Le Comité santé et sécurité opérationnel ou national pour discuter d'enjeux et de qui se rencontrent régulièrement au niveau local, régional, promotion et la participation à des comités syndicat/gestion salaires compétitifs. L'Agence est de plus en plus active dans la productives, de bonnes conditions de travail et offrir des elle doit entretenir des relations employeur/employés Agence reconnaît que pour retenir des employés qualifiés, Bien qu'il soit important d'attirer de nouveaux employés,

des RH pour tous les groupes professionnels. défi qui sera relevé à l'avenir grâce à la planification intégrée en fonction des exigences opérationnelles représente un partout au pays. L'établissement d'objectifs de recrutement et permettra en partie de répondre aux besoins en VM une augmentation de 14 employés par rapport à l'an dernier vétérinaires ont été recrutés en 2001-2002, ce qui représente médecins vétérinaires de haut calibre. Au total, 60 médecins augmenter l'efficacité en matière de dotation et attirer des particulières qui tont défaut au pays. Ces initiatives devraient des employés possédant des connaissances scientifiques été déployés à l'échelle internationale afin de trouver la direction. Des efforts de recrutement ont également de données qui vise à faciliter le recrutement des VM par Les demandes de ces candidats ont servi à créer une base d'un doctorat en médecine vétérinaire est passé de 37 à 91. vétérinaire canadienne, le nombre de candidats titulaires taire nationale dans divers journaux et dans la Revue l'Agence dans les abattoirs. Grâce à une campagne publiciconditions de travail difficiles inhérentes aux activités de spécialisée pour l'inspection des « gros animaux » et des chômage relativement faible, de la nécessité d'une formation groupe, le recrutement pose problème en raison du taux de en vue de recruter des médecins vétérinaires. Au sein de ce En octobre 2001, l'Agence a lancé une campagne nationale

Etant donné les pressions nationales et internationales, l'Agence a raffiné son analyse du recrutement et du mainrien de l'an dernier et réexaminé les sept groupes ayant été répertoriés comme faisant partie de la catégorie certains groupes (CS, EG, PE) s'est révélé moins difficile que prévu, soit parce qu'il existe un grand nombre de sont vastes et les compétences polyvalentes. Toutefois, en la situation est différente; la direction a donc décidé ce qui concerne les autres groupes (CH, EX, SE, VM) de mettre l'accent sur ces derniers. Cette mesure est indisepensable compte tenu de la forte concurrence entre les secteurs public et privé et des connaissances spécialisées secteurs public et privé et des connaissances spécialisées nécesurs public et privé et des connaissances spécialisées nécesurs public et privé et des connaissances spécialisées secteurs public et privé et des connaissances spécialisées nécesaires à la prestation du mandat de l'Agence.

Afin de répondre aux besoins prévus, l'ACIA a déployé des efforts de recrutement à l'échelle nationale et régionale pour attirer des étudiants possédant des connaissances scientifiques. Elle a réussi à engager huit étudiants en médecine vérérinaire dans le cadre du Programme de stage pour étudiants (PSE), ont été confirmés dans leur poste. Ce programme, qui a diplômés, en est maintenant à sa deuxième année et a permit diplômés, en est maintenant à sa deuxième année et a permit diplômés, en est maintenant à sa deuxième année et a permit crecruter 25 nouveaux diplômés des universités canadiennes, dont 80 p. 100 détiennent un diplôme de premier cycle ou de deuxième cycle en sciences. Une évaluation est en cours afin de s'assurer que le programme répond aux besoins de l'organisation de manière efficace et efficientes.

A l'échelle des centres opérationnels, des salons de l'emploi et des programmes d'échanges pour étudiants ont été organisés, en collaboration avec les universités et les collèges partenaires, ce qui a permis à l'Agence d'engager un total de 205 étudiants, en 2001-2002, soit une augmentation de 32 p. 100 par rapport à l'an dernier. Les initiatives une campagne publicitaire provinciale au Québec, une journée d'orientation professionnelle dans l'Ouest et des campagnes de recrutement en Ontario et dans la région de l'Arlantique qui ont permis de susciter l'intérêt d'un grand nombre d'étudiants.

ont été sélectionnés parmi un groupe de dix stagiaires pour participer à des stages en milieu de travail et apprendre ainsi à mieux connaître les compétences importantes de gestion. Tous les centres opérationnels tiennent un répertoire des compétences dans une banque de données afin d'accélérer la dotation de ces postes.

Attiret des employés qualifiés et les maintenir en emploi LACIA a réussi à maintenir en emploi 94 p. 100 de ses employés en 2001-2002. Au cours de l'année écoulée, le taux annuel réel de retraite a éré d'à peine 15 p. 100 des employés admissibles, mais elle continue de suivre de près la situation dui est prévu pour les cinq prochaines années dans le groupe scientifique, professionnel et rechnique. Des initiatives de recrutement stratégiques ont réussi à attiret des employés compétents au sein de l'organisation, ce des employés compétents au sein de l'organisation, ce qui a donné lieu à une croissance de ce groupe de près qui a donné lieu à une croissance de ce groupe de près

de 10 p. 100.



et efficiente ainsi qu'une augmentation de la productivité. Les employés jouiront également d'une plus grande mobilité grâce à ces connaissances et compétences nouvellement acquises.

Par ailleurs, l'ACIA a tenu compte des besoins particuliers des centres opérationnels par le truchement d'un large éventail d'initiatives de formation non technique; qu'il suffise de citer à cet égard la sensibilisation aux différences entre générations, les principes fondamentaux de la rémunération et les séances de préparation à la retraite. De plus, les centres opérationnels ont dispensé un atelier de sensibilisation au harcèlement et ont continué de favoriser le perfectionnement professionnel ont continué de favoriser le perfectionnement professionnel

La collecte des données sur la formation pose toujours problème. Cependant, l'Agence réalise des progrès en proposant des solutions visant à l'améliorer. En 2001-2002, elle a mis pilote lui permettant de se renseigner sur la formation grâce au module de gestion de la formation de son Système de d'ailleurs de mettre en oeuvre le module dans tous les centres opérationnels au cours du prochain exercice financier. Une fois le système en place, on prévoit qu'elle améliorera sa course au cours du prochain exercice financier. Une fois le système en place, on prévoit qu'elle améliorera sa capacité à suivre la formation des employés ainsi que les capacité à suivre la formation des employés ainsi que les

L'ACIA a organisé des tribunes d'intérêt particulier à l'échelle du pays pour répondre aux questions locales et résoudre les problèmes du groupe professionnel des médecins vétérinaires (VM). En outre, la préparation du profil des compétences des VM se poursuit et la version finale est prévue pour l'été pour faciliter la mise en oeuvre du nouvel outil. Le profil de compétences établira la base nécessaire à la définition des besoins d'apprentissage connexes et à la formulation d'une stratégie d'apprentissage connexes et à la formulation d'une stratégie d'apprentissage pour ce groupe.

Enfin, l'Agence planifie l'avenir en mettant en oeuvre des initiatives ciblées de planification de la relève dans tous ses centres opérationnels. Dans l'Ouest, des plans de relève ont été élaborés pour répondre aux besoins particuliers des activités de laboratoire, et, dans les provinces de l'Atlantique, un programme de transition visant à « doubler » les postes essentiels a été mis en oeuvre. Au Québec, cinq employés



escomptés à long terme incluent une gestion plus efficace l'intermédiaire de leurs équipes respectives. Les résultats d'outils pratiques pour atteindre les résultats souhaités par et santé au travail obligatoire, leur permettra de disposer besoins. La formation, qui englobe une composante sécurité à des initiatives de formation non-technique selon les profité de la souplesse de ce continuum pour participer Du reste, les superviseurs et gestionnaires de l'ACIA ont gences du continuum d'apprentissage dès l'an prochain. la prestation de certaines composantes axées sur les exiviseurs et gestionnaires a pris fin et l'Agence entend assurer de programmes de compérence à l'intention des superprofité de ces possibilités de perfectionnement. L'élaboration de formation des agents (PFA) de l'ACIA ont également postes de responsabilité clés. Les finissants du Programme perfectionnement d'employés hautement qualifiés pour des en gestion (PSG), elle ne cesse de recruter et d'assurer le perfectionnement (CAP) et le Programme de stagiaires fédéraux comme le programme Cours et affectations de perfectionnement du leadership. Grâce à des programmes d'offrir à son personnel d'importantes possibilités de porté sur les sciences et la technologie, l'ACIA a continué Bien que les efforts de formation aient principalement

salubrité des aliments. insectes et les maladies ainsi que les enjeux reliés à la qui régissent l'efficacité des stratégies de lutte contre les de réglementation et comprendre les principes scientifiques nouveaux ou modifiés, appliquer les exigences en matière rs unse en oeuvre de programmes d'inspection des aliments personnel est mieux préparé pour travailler avec l'industrie à et aux priorités de l'Agence. Du fait de ces initiatives, le nécessaire au soutien de programmes nouveaux, ou modifiés, et de certification, ainsi que la prestation de la formation nationales de formation et des programmes de formation tives visaient l'élaboration et la mise à jour des Normes de documents et de programmes de formation. Ces initiatitre d'experts en conception, en élaboration et en prestation participé à plus de 90 initiatives nationales de formation à Certains employés des Programmes et des Opérations ont

offres de postes permanents. ment coopératif de l'Université de Sherbrooke ont reçu des travaux à l'Agence dans le cadre du Programme d'enseignenaire. Enfin, trois étudiants en chimie participant à des visant à parfaire leur connaissance de la médecine vétérirémunérés pour prendre part à un programme de mentorat (le collège de médecine vétérinaire de Saskatoon) ont été cinq étudiants du Western College of Veterinary Medecine en matière de recherche en biotechnologie. Par ailleurs, profiter l'ACIA de précieuses connaissances et d'expertise quatre étudiants en deux ans qui, éventuellement, feront Président, portant ainsi le nombre total de ces derniers à l'intermédiaire du Programme d'aide aux diplômés du deux nouveaux étudiants de l'Université de Guelph, par et de promouvoir l'innovation. Elle a, par exemple, parrainé compétences, de partager l'expertise en matière de recherche avec les collèges canadiens en vue de développer des continué d'établir des partenariats avec ces dernières et ment des universités. Dans cette optique, l'Agence a savoir-faire provient d'un large éventail de sources, notamconsiste à s'assurer que la diversité des opinions et du Lun des éléments clés du maintien d'un effectif qualifié

2.5 Gestion des ressources humaines

Au cours de la période visée, l'ACIA a progressé dans la modernisation de sa gestion des ressources humaines 2000-2003 au pays. Sa Stratégie des ressources humaines 2000-2003 établit le cadre du présent rapport annuel sur le sujet.

« Plan d'action en science et en technologie » de l'Agence. matière de sciences et de technologie » sur lequel se base le tédéral et décrite dans le « Cadre applicable aux avis en court également à l'orientation prise par le gouvernement terroristes du 11 septembre 2001 aux Etats-Unis. Elle conde tièvre aphteuse en Europe en 2001 et aux attaques « concentrée » est imputable, en partie, à l'épidémie la plus forte augmentation (19,2 p. 100). Cette croissance scientifique (SE), dont le nombre de membres a connu nelle et technique18, notamment au groupe de la recherche croissance revient à la collectivité scientifique, profession-Une fois de plus, un pourcentage important de cette augmentation de 12,3 p. 100 par rapport au 31 mars 2001. d'un effectif de 5 467 employés, ce qui représente une opérationnelles. Au 31 mars 2002, l'Agence disposait dont elle a besoin pour donner suite à ses priorités s'assure d'avoir dans ses rangs tous les employés qualifiés nationale et internationale; il est donc primordial qu'elle l'Agence prend de plus en plus d'importance à l'échelle Maintenir une main-d'oeuvre qualifiée - Le rôle de

Pour disposer d'une main-d'oeuvre qualifiée, il faut que les employés bénéficient d'une formation et de possibilités de perfectionnement qui leur permettront d'assumer leurs responsabilités actuelles et de se préparer à combler leurs futures aspirations professionnelles. En 2001-2002, l'ACIA a dépensé 3,4 millions de dollars (coûts directs) en formation de tous genres, en accordant une attention particulière à la formation scientifique et technique et technique et technique et technique et technique. Le personnel de tiffque et technique, mais cette somme ne tient pas compte du salaire de ce personnel ni du temps qu'il consacre à la préparation, à la prestation des programmes de formation et à ses responsabilités de formation en milieu de travail.

EC, SE,VM.

18 Aux first du présent rapport, toutes les mentions relatives à la collectivité scientifique, professionnelle et technique viseront les groupes professionnels suivants : AC, BI, CH,



Cestion des ressources humaines

pourrons commencer à élaborer la stratégie pour l'an prochain. » laboratoires, d'affirmer Blake. Une fois que nous aurons obtenu les résultats, nous personnes se rendront sur le terrain et beaucoup d'autres interviendront dans les

2002, on avait abattu 4 196 arbres. arbres est la seule taçon de taire tace à cette intestation. » En date du 31 mars pas de moyen de lutte naturelle ni chimique, de poursuivre Scott. L'abattage des province. Les arbres atheints du coléoptère ont été abattus et brûlés. « Il n'existe entre autres rendu dans les ports maritimes et les scieries des quatre coins de la ministériel. » L'équipe a parcouru un total de 675 kilomètres carrés et s'est s'occupent activement d'abattre les arbres infectés et d'appliquer le décret présence du LBE, de déclarer Scoff. Mous avons également 12 inspecteurs qui coléoptère. « Il y a 48 enquêteurs sur le terrain qui recherchent des indices de la viseur du projet, suit actuellement de près la troisième enquête menée sur le parc Point Pleasant de Halifax à l'été 2000. Scott Bishop, inspecteur et superlongicorne brun de l'épinette (LBE) a été dépisté pour la première tois dans le Les enquêteurs de l'ACA s'affairent également dans la région de l'Atlantique. Le

plus : relever les défis. » de taille, de poursuivre Scott, mais c'est là l'aspect de mon travail que j'aime le aussi un programme visant à dépister le LBE au stade larvaire. « C'est un enjeu aérien aidera les chercheurs à connaître l'ampleur du toyer et ils entameront Nouveau-Brunswick à continuer d'enquêter et d'abattre les arbres. Un relevé ainsi que les ministères des Ressources naturelles de la Nouvelle-Ecosse et du L'an prochain, Scott collaborera étroitement avec le Service canadien des torêts

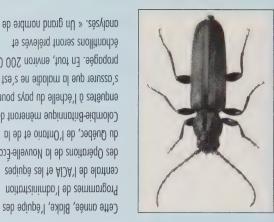
longicorne brun de l'épinette sharka du prunier et le Le point sur le virus de la

et on détruit les arbres atteints. encore aujourd'hui; l'Agence mêne des enquêtes approfondies pour les déceler longicorne brun de l'épinette (LBE). Le travail visant à les éliminer se poursuit avait jamais vus sur notre territoire : le virus de la sharka du prunier (VSP) et le Il y a deux ans, des arbres ont été attaqués au Canada par des ennemis que l'on

Blake. Mais aujourd'hui tous les lieux d'intection au Canada sont connus. » aussi dans certaines autres régions de l'Ontario et de la Nouvelle-Ecosse, affirme le virus de la sharka du prunier non seulement dans la région du Niagara, mais de l'ACIA, parcourent la région à la recherche d'indices d'infection. « On trouve et l'équipe d'éradication en Ontario. Plus de 100 personnes, dont 40 employés 97V el ruz etêupne l'enquiste de l'Ontario, dirige l'enquête sur le VSP raient être causés au secteur ont été considérablement réduits. Blake Ferguson, pour détruire les arbres affichant des taux élevés d'infection, les torts qui pouraunavietni finemebiqor tee te finemeqqolevèb nos eb zeqoté seréimerq estuot xuo de dollars de revenus. Ioutetois, étant donné que l'Agence a dépisté la maladie seduire tortement les rendements en fiuits et de priver les producteurs de millions prunier. Découverte pour la première tois en mai 2000, la maladie risque de le VSP s'est attaqué à divers arbres truitiers, dont le pêcher, le nectarinier et le Les enquêteurs de l'ACIA travaillent avec ardeur dans la région de Niagara, où

procéder sans causer frop de fort au secteur. » arbres très intectés, d'enchaîner Blake. Il s'agit là de la meilleure taçon de secteur des fruits d'abattre tous les arbres malades. « Nous n'abattons que les Blake. Toutetois, l'infection est si généralisée qu'il serait dévastateur pour le « La seule taçon de traiter un arbre contre le virus est de l'abattre, » de poursuivre Une fois que les arbres affeints du VSP sont identifiés, ils doivent être abattus.

analysés. « Un grand nombre de échantillons seront prélevés et propagée. En tout, environ 200 000 s'assurer que la maladie ne s'est pas enquêtes à l'échelle du pays pour Colombie-Britannique mèneront des du Québec, de l'Ontario et de la des Opérations de la Nouvelle-Ecosse, centrale de l'ACIA et les équipes Programmes de l'administration



Division de la production et de la protection des végétaux, de concert avec une équipe d'employés des Programmes et 180 employés avaient suivi de l'exercice financier, environ réussi les évaluations, ils répondent donc aux critères qui en font des officiels de certification autorisés reconnus par la nor des plantes. Dans le cadre du travail administratif en 2001-2002 à propos de ce projet, l'Agence a entamé en 2001-2002 à propos de ce projet, l'Agence a entamé en suprime de suivi.

Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois – L'Agence a dispensé une formation initiale à une quarantaine d'employés des Opérations et des Programmes; elle leur a présenté le nouveau programme de protection des végétaux qui permet de certifier que les matériaux canadiens d'emballage en bois sont exempts de tion particuliers ont porté sur les programmes de systèmes qualité pour les producteurs et les traiteurs de matériaux d'emballage en bois, ainsi que sur l'inspection des produits d'emballage en bois, ainsi que sur l'inspection des produits d'emballage en bois, ainsi que sur l'inspection des produits du bois à l'égard des ravageurs ciblés.

Programme d'inspection des silos élévateurs de grains – L'exercice 2001-2002 a débuté par la poursuire de la série d'aceliers mixtes de formation à l'intention des membres du personnel d'inspection que dispensent la Commission canadienne des grains et l'ACIA. Trente-cinq autres personnes ont été formées sur la façon de mener une inspection nes ont été formées sur la façon de mener une inspection réglementés n'entrent pas dans le circuit des grains d'exportéglementés n'entrent pas dans le circuit des grains d'exportation aux divers silos élévateurs du pays. On a recommandé que ces fructueux ateliers soient offerts tous les trois ans afin que soit préservée l'intégrité du programme d'inspection que gèrent en collaboration les deux organismes.

respectivement, des bactéries du genre Salmonella et E. coli. Si l'analyse permet de déceler la présence de Salmonella dans un échantillon, l'Agence estime que les résultats sont positifs. Les produits non conformes sont habituellement consignés et, sauf s'ils sont retravaillés pour les rendre conformes, importés jugés non conformes sont retournés à leurs importés jugés non conformes sont retournés à leurs fabricants. Le tableau ci-dessous résume les résultats du programme d'analyse à l'égard des parhogènes.

Afin d'améliorer les mesures de lutte et le rendement, le nombre d'échantillons prélevés dans le cadre de ce programme s'est accru au cours des dernières années et le pourcentage d'échantillons non conformes a fléchi. Les s'ajouter au programme en cours d'analyse sur les salouter, remontent à l'an 2000.

Les discussions en cours avec les transformateurs et d'autres instances de réglementation visent à rehausser l'efficience du régime réglementaire et à remédier aux causes des problèmes. En 2001, il s'est révélé que les produits d'une entreprise obtenaient coup après coup des résultats d'analyse conteprise obtenaient coup après coup des résultats d'analyse changer as méthode de production et de s'assurer de respecter les normes, ses produits ne pourraient plus être vendus au Canada.

L'ACIA a continué d'offrir des programmes de recyclage rechnique à son personnel. Parmi les principaux domaines où elle a dispensé de la formation l'an dernier, il faut mentionner les matériaux d'emballage en bois au Canada, le Programme d'inspection des silos élévateurs de grains (PISEG) et le Projet des officiels de certification autorisés (OCA).

Projet des officiels de certification autorisés (OCA) – Le projet OCA a été lancé en 2001-2002 pour le compre de la

Analyses à l'égard des Salmonella et des E. coli

| Pourcentage de étimrotnon-non | stitizoq ctarluzèr de somb (teneur plus élevée que le seuil de tolérance) | Nombre d'échantillons | Analyse |
|----------------------------------|--|-----------------------|------------|
| % S l | ς | 34 | Salmonella |
| % ₹ Z | Ş | 12 | E. coli |

contaminants biologiques. Le compost, les boues d'épuration et les autres déchets recyclés qui sont offerts sans frais sont en général soumis à la législation provinciale sur la gestion des déchets et font l'objet de normes différentes de celles visant les produirs assujertis à la Loi sur les engrais. Les contaminants microbiens que l'ACIA cherche à décelet par ses analyses sont des bactéries du genre Salmonella et E. soli. Le gros des produits qui sont échantillonnés à l'égard des agents pathogènes sont des boues d'épuration traitées et des produits du compost. Ces analyses sont menées en raison de la possibilité de possibilité de la fait de la possibilité de la la la contraine le fumite et les déchets alimentaires.

Les taux de conformité des produits échantillonnés par l'ACIA à des fins de dépistage des agents pathogènes ne sont pas représentatifs du taux global de conformité du secteur. En voici les raisons :

- Lorsqu'un produit est analysé et qu'il ressort qu'il est non conforme, l'Agence prélève un échantillon de suivi, qui est lui aussi fréquemment non conforme.
- Une fois un cas de non-conformité décelé, il se peut que l'Agence prélève un échantillon de suivi de produits connexes, notamment des mélanges renfermant comme ingrédient le produit non conforme.
- L'échantillonnage vise aussi les produits qui ont été jugés non conformes auparavant.

Par exemple, selon les résultats présentés dans le tableau cidessous, trois échantillons qui se sont révélés contenir des E. coli provenaient d'une même entreprise, mais ont été prélevés à des lieux et à des moments différents. Ainsi, le taux de conformité déclaré par l'ACIA est peu susceptible de correspondre au degré général de respect des normes par le secreur.

Entre avril 2001 et mars 2002, les inspecteurs de l'ACLA ont prélevé 34 et 21 échantillons à des fins d'analyse à l'égard,

inspecteurs de l'Agence ont prélevé 717 échantillons pour en vérifier les teneurs garanties et ont constaté un taux de conformité de 79,5 p. 100. Certains des échantillons ont été prélevés auprès d'établissements participant au PCAQE. Lorsque l'analyse d'un échantillon indique qu'un produit ne répond pas aux normes, l'inspecteur assure le suivi auprès de l'établissement ayant préparé le mélange. Ce suivi peut prendre l'établissement ayant préparé le mélange. Ce suivi peut prendre le forme d'une visite sur place ou d'une correspondance avec le directeur de l'établissement. L'inspecteur collabore souvent avec le fabricant à déterminer les motifs pour lesquels le produit a été jugé non conforme. Il appartient ensuite au fabricant d'apporter les correctifs nécessaires et de faire en sorte que ses préparations à venir répondent aux exigences de la Loi sur les engrais. Si un fabricant récidive, l'Agence prend alors les engraiss. Si un fabricant récidive, l'Agence prend alors les engraiss.

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 196 échantillons d'inoculants pour légumineuses (bacréries fixatrices d'azote) et de semences pré-inoculées et ont constaté un taux de conformité de 90,8 p. 100. L'échantillonnage visait les produits qui posaient un risque plus élevé de ne pas répondre aux normes de qualité et les produits nouveaux sur le marché.

mesures appropriées pour appliquer la loi.

Au cours de l'année écoulée, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 116 échantillons d'engrais dans le but de déterminer si les produits réglementés se conformaient aux normes d'innocuiré pour ce qui est des métaux lourds comme le produits fechantillonnés se trouvaient des engrais contenant des oligo-éléments, des engrais phosphatés, des matières d'égout traitées ainsi que du compost et des amendements d'égout traitées ainsi que du comformes ont été consignés et, à moins d'être rendus conformes, ont été éliminés selon une méthode appropriée.

Initiatives – Seuls les engrais ou les suppléments qui sont assujettis à la Loi sur les engrais sont analysés à l'égard des

Le PCAQE : niveau de l'échantillonnage et degré de conformité du sacteur

| Degré de conformité du secteur | % 09'₺8 | % \$6'78 | % 8E'48 | % 5 ′ †8 | % 0′08 |
|--------------------------------|-------------|----------|---------|------------------------|--------|
| Nombre d'échantillons | 185 £ | 3 483 | 3 273 | 788 2 | *408 2 |
| | Z661 | 8661 | 6661 | 2000 | 2001 |

Demandes de protection de droits recues de phytogéneticlens (1)

| Recettes tirées par l'Agence pour la prestation de services | Renouvellements | Demandes approuvées | eb sebnomed stiorb eb noitsetorq | |
|---|-----------------|------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| \$ 005 \textit{Z59} | 485 | 163 | S0ħ | 000S əliviə əənn |
| \$ 001 865 | 995 | 707 | 420 | FOOS əlivis əənn. |

¹⁷ La protection des droits d'obtention n'est accordée aux demandeurs qu'une fois les exigences d'examen remplies. Selon l'espèce végètale en cause, le processus d'approbation de l'ACIA peut prendre plusteurs années. Par conséquent, les demandes déposées une dannée civile donnée ne seront pas approuvées la même année. La colonne « reno uvellements » a trait aux variètes pour lesquelles une demande d'octroi de droits a déjà été approuvée, mais a été renouvelee au cours de l'année civile.

et l'environnement, à confirmer leur efficacité et à veiller à ce qu'ils soient étiquetés de façon à être présentés comme il se doit sur le marché. En vertu de la Loi sur les engrais, l'Agence vérifie les produits réglementés, détermine s'ils répondent aux normes et prend les mesures appropriées dans les cas de non-conformité des produits.

à la sécurité et exécution d'enquêtes sur les plaintes. du contrôle de la qualité, examen des aspects liés à la santé et ses ressources vers d'autres domaines d'activités : vérifications gramme efficace de suivi qui permet à l'Agence de réaffecter précédentes : il est passé à 80 p. 100. Le PCAQE est un procontormité a fléchi légèrement par rapport à celui des années formes à la réglementation canadienne. En 2001, le taux de peut le constater dans le tableau suivant, ont été jugés conéchantillons présentés sous le régime du PCAQE, comme on dien de vérification de la qualité des engrais. La plupart des les cotes attribuées aux usines d'engrais dans le Rapport canaà l'ACIA. Celle-ci collige l'information obtenue et publie laboratoires agréés et font part des résultats d'analyse obtenus des échantillons de leur production, les envoient à des met à contribution les fabricants d'engrais, qui prélèvent Ce programme secteur-Etat à participation facultative canadien d'assurance de la qualité des engrais (PCAQE). lonnage et les analyses menés dans le cadre du Programme Rendement – En 2001-2002, l'Agence a supervisé l'échantil-

Outre l'échantillonnage effectué dans le cadre du PCAQE, l'ACIA a suivi la production d'engrais en vrac d'environ 1 220 établissements à l'échelle du pays. À ces usines, les

En verru de la Loi sur la protection des obtentions végétales, l'ACIA protège le travail des phytogénéticiens. Après avoir créé une nouvelle variété, un phytogénéticien présente à l'Agence une demande de protection de droits qui lui permettra d'avoir une emprise sur la multiplication et la accorder ce droit, le demandeur doit prouver que la variété accorder ce droit, le demandeur doit prouver que la variété est nouvelle, distincte, uniforme et stable. Le tableau ci-dessus illustre ce qui est ressorti du traitement des demandes reçues can 2000-2001.

Engrais

Secteur – Le secteur canadien des engrais génère un chiffre d'affaires de plus de 5.8 milliards de dollars. L'éventail de produits réglementés est large et englobe, entre autres, les engrais mélangés en vrac pour les cultures agricoles, les pesticides, les suppléments comme les produits microbiens viables qui visent à stimuler la croissance ou le rendement des végétaux, les produits recyclés comme le rendement matières d'égout traitées, ainsi que les produits chimiques synthétiques comme les régulateurs de croissance végétale synthétiques comme les régulateurs de croissance végétale synthétiques comme les régulateurs de croissance végétale

Rôle de l'ACIA – Les engrais importés ou vendus au Canada sont réglementés; ils doivent satisfaire à des exigences d'homologation et à des normes d'innocuité, d'efficacité et d'étiquetage. En réglementant ces produits, on cherche à vériflet s'ils sont sûts pour la santé humaine

variètés non homologuées et avoir ainsi contrevenu à la Loi sur les semences et à son règlement d'application, s'est vu imposet une amende de 16 000 \$ et deux années de probation. Ce dénouement important établit un précédent pour les cas de contravention à la Loi sur les semences et constitue un dissuasif convaincant qui devrait accroître le taux de un dissuasif convaincant qui devrait accroître le taux de respect des exigences de la réglementation sur les semences.

et imposer des restrictions post-culturales. rapidement pour éliminer de façon appropriée les semences semences entreposées. Le personnel de l'ACIA est intervenu tiquement modifié produit au Canada ainsi que dans des du caractère extérieur StarLinkTM dans du mais non géné-StarLinkTM. On a toutetois signalé en 2001 la présence se sont révélés négatifs quant à la présence du caractère tude de la documentation. Jous les échantillons analysés d'échantillonnage des semences qui vise à vérifier l'exactirésultats négatits. Elle a également mis en place un plan sur les semences à l'égard de ce caractère ont donné des guées de documents prouvant que les analyses menées cultivé importées des Etats-Unis doivent être accompaelle annonce à la protession que les semences de maïs (StarLinkTM) a incité l'ACIA à publier un avis dans lequel soumise à une manipulation génétique non approuvée La crainte que n'ait été importée de la semence de maïs

certification des cultures qui était sollicitée. pas aux normes de l'ACPS et n'était donc pas admissible à la peine plus de 1 p. 100 des superficies inspectées ne répondait ils ont constaté que, tout comme les années précédentes, à ces inspections, qui ont porté sur quelque 532 872 hectares; inspecteurs privés des cultures agréés par l'ACIA ont mené dans 25 413 champs. Les inspecteurs de l'Agence et les 4 262 producteurs ont produit des semences généalogiques variétales ont été respectées. Lan dernier, un nombre de délivre des certificats de récolte indiquant que les normes personnel de l'Agence sont remis à l'ACPS qui, à son rour, généalogiques. Les rapports d'inspection préparés par le variétale ainsi que les conditions de croissance des semences de l'ACIA examinent les cultures et en vérifient la pureté certifier la pureté variétale de ces cultures. Les inspecteurs la production des cultures de semences généalogiques et de les normes en matière de pureté génétique, de réglementer producteurs de semences (ACPS) qui est chargée d'élaborer Initiatives - Au Canada, c'est l'Association canadienne des

> respectent pas les normes. la fréquence des expéditions à l'importation qui ne secteur. C'est là une nouvelle approche, qui vise à réduire et préparé 97 examens pour l'évaluation des classeurs du semences à importer avec les exigences d'entrée au Canada également effectué 2 243 évaluations de la conformité des semences destinées à l'exportation. Ces laboratoires ont aussi à délivrer des certificats internationaux aux lots de tion de la conformité des semences de l'Agence; ils servent dans le cadre du Programme de contrôle et de la vérificagermination et les maladies. Ces services sont dispensés surtout porté sur la pureté mécanique et variétale, sur la sur 10 642 échantillons soumis à cette fin; les analyses ont quarantaine. Ces laboratoires ont mené 11 046 analyses herbes qui sont des ennemies des végétaux justiciables de leurs services portent aussi sur les graines de mauvaises et variétale et des maladies transmises par les semences; des semences, de leur viabilité, de leur pureté mécanique vitaux et des services d'analyse à l'égard de la germination des semences qui tournissent des conseils scientifiques Rendement – LACIA exploite deux laboratoires d'analyse

> Le Bureau d'enregistrement des variétés (BEV) homologue la plupart des cultures agricoles du Canada. Il dispose d'un sire Web qui donne au secreur des semences et à l'industrie agroalimentaire en général l'information la plus à jour sur l'état de l'homologation des variétés végétales. Au cours de l'année écoulée, il a homologué 156 variétés, parmi lesquelles figurent deux variétés de canola (Brassica juncea) qui ont été homologuées par contrat. Il s'agit d'une nouvelle culture qui a été mise au point au Canada et ces variétés sont les qui a été mise au monde.

Les inspecteurs de l'ACIA ont mené des inspections sur le terrain en ciblant les établissements dont la fiche de conformité était mauvaise et ceux qui avaient fait l'objet de plaintes. En 2001, les résultats d'analyse ont révélé que semences non généalogiques répondaient aux normes prescrites; ces taux de conformité vont dans le sens de ceux des années précédentes. Le personnel d'inspection a répondu à sensibilisation et de mise en garde, à 124 consignations, à 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus de 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les 6 refus de 6 refus d

25

seonemed

: supigétait sitalique :

Mettre au point des programmes efficaces pour les intrants végétaux qui sont conformes aux nouvelles tendances internationales et aux nouvelles de normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les méthodes.

Secteur – Les facteurs de production végétale (intrants) comme les semences sont vitaux pour les producteurs canadiens.

l'accréditation de ces laboratoires privés, techniques de vérification et d'essais d'aptitude pour des semences de l'Agence fournissent à l'ICS des services dispensent ce type de services. Les laboratoires d'analyse pour 46 laboratoires privés et environ 100 analystes qui actif d'accréditation des laboratoires d'analyse des semences concert avec ITCS, l'Agence supervise un programme Les correctifs sont d'ailleurs en voie d'être apportés. De possibilités d'améliorer les rapports et les communications. sont conformes à celles de l'Agence et a fait ressortir des l'hiver 2001 a révélé que les normes de qualité de l'ICS de la conformité. Une vérification effectuée au cours de les activités de l'ICS en tant qu'organisme de vérification de l'Institut canadien des semences (ICS). L'Agence audite de les classer et les étiqueter sous l'oeil attentif de l'ACIA et échantillonner, d'en analyser la pureté et la germination, Le secteur se charge de conditionner les semences, de les l'exportation répondent aux normes des pays importateurs. PACIA atteste que les semences généalogiques destinées à au Canada répondent aux normes établies. En outre, marché afin de déterminer si les semences mises en vente des inspections et des activités de surveillance sur le personnel de l'Agence inspecte celles importées et mène semences et les établissements qui en produisent. Le réglemente les semences et homologue les variétés de Canada. Sous le régime de la Loi sur les semences, l'Agence conjointement responsables de la qualité des semences au Rôle de l'ACIA - L'Agence et le secteur des semences sont



produits canadiens qui ne répondaient pas aux exigences d'importation d'un pays. Il s'agit d'une baisse, car en 2000 elle avait reçu une centaine de notifications à cet effet. Règle générale, les expéditions ont été dédouanées, souvent grâce al l'intervention de l'Agence, à l'exception de 10 cas où les crivonis ont été retournés au Canada. Dans deux autres circonasances, les végétaux composant l'expédition ont été incinérée. Ce faible taux de non-conformité aux exigences incinérées de la hauteur de sa fiche reluisante en certification phytosanitaire.

Initiatives – PACIA continue de représenter l'Amérique du Nord (Canada, États-Unis et Mexique) au sein d'un influent comité international de normalisation établi par la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). L'an derniet, la CIPV, regroupant 117 pays membres, a adopté quatre nouvelles normes internationales et en a modifié une. Il convient de signaler parmi celles-ci les en a modifié une. Il convient de signaler parmi celles-ci les en a modifié une. Il convient des matériaux d'emballage en pois utilisés dans le commerce international, dont l'ACIA a été l'instigatrice.

Les représentants de l'ACIA ont également pris part aux activités de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (NAPPO); ils ont ainsi continué de jouer un rôle clé dans l'élabotation de nouvelles normes ou dans la révision de normes en vigueut.

Activités d'inspection du Bureau de la biasécurité végétale en 2001

| Essais de l'année en cours (2001) | récolte (2001) | Essais, semis automne (2000) | .p |
|--------------------------------------|----------------|---------------------------------|---|
| 783 | 981 [| 50 | sėnem siusse'b erdmo |
| 272 | 763 | 81 | sėtsegari sinspectės |
| 96 | 77 | 06 | zətəəqzni zibzzə zəb agatnəsruo |
| 30 | 77 | Se 2 | osoq tnoz əz ə'rimro†noz əb zəməldorq zəb vo ziazzə'b ərdmo |
| Ш | ⊅′8 | 15 | orrcentage des essais ayant eu des problèmes de conformité |

l'objet d'essais en conditions non confinées. Des travaux de recherche ont été confiés à contrat à des chercheurs universitaires, à des entreprises privées et à des chercheurs de l'État. Il est possible d'en consulter les résultats à l'adresse : wuw inspection, ge. calfrancais/plaveglpbolpbolpbolbuf.shrml.

: supigétaits litaside

Satisfaire aux exigences d'importation d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail ainsi que de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement.

Secteur – Le Canada exporte pour 23,6 milliards de dollars de produits végétaux vers plus de 155 pays.

Rôle de l'ACIA – L'Agence certifie que les produits forestiers, végétaux et semenciers du Canada répondent aux exigences à l'importation des autres pays; elle atteste notamment que ces produits sont exempts de ravageurs justiciables de quarantaine. Cette certification facilite le commerce international des produits et préserve l'excellente réputation dont jouissent les végétaux canadiens et leurs produits sur le matché mondial.

Rendement – En 2001, les inspecteurs de l'ACIA ont délivré 67 742 certificats phytosanitaires. Il s'agit d'une hausse par rapport aux 54 389 certificats octroyés en 2000. Par ailleurs, l'Agence a été saisie de 60 avis à l'égard de

le personnel de l'ACIA inspecte tous les essais au champ de l'année en cours et les champs qui font l'objet de restrictions d'utilisation après la récolte. À l'occasion, les phytogénéticiens ne se conforment pas intégralement aux modalités de l'essai au champ; dans une telle éventualité, l'Agence collabore étroitement avec eux à corriger la situation. Au ont été observés dans des essais au champ ont été corrigés et n'ont posé aucune menace à l'environnement ni à la sécurité. Aucun VCM n'est mis sur le marché tant et aussi longremps n'ont posé aucune menace à l'environnement ni à la sécurité. Aucun VCM n'est mis sur le marché tant et aussi longremps qu'il démontre des problèmes de conformité. (Voir le tableau ci-dessus relatif aux activités d'inspection du Bureau de la biosécurité végétale en 2001).

Des Instructions particulières de travail (IPT) ont été ébauchées; elles décrivent les nouvelles activités d'inspection exigées par l'ACIA. Ces IPT traitent des protocoles d'inspection qui régissent l'aliénation et le stockage des produits ainsi que les dossiers que doivent conserver les gestionnaires d'essais au champ en conditions confinées. L'ACIA a également intensifié l'inspection des essais au champ qui sont soumis intensifié l'inspection des essais au champ qui sont soumis des restrictions après la récolte. Les activités d'inspection décrites dans ces Instructions sont menées au cours de la période végétative 2002.

Initiatives – L'Agence a exécuté plusieurs projets de recherche qui viendront enrichir le bagage de connaissances sur lequel repose l'élaboration des politiques en matière de réglementation. Ces projets viennent complétet l'information que les entreprises fournissent dans leurs demandes de dissémination, dans l'environnement, de VCM ayant fait

diminué, l'ACIA continue de suivre de près ce programme d'éradication. La réduction du nombre d'arbres infestés découverts donne à penser que l'Agence et ses partenaires réussissent à réduire les populations globales du LBE dans la zone en quarantaine et progressent vers l'atteinte de leur objectif, soit d'éliminer ce ravageur forestier envahissant introduit au pays.

La confirmation de la présence de la gale verruqueuse, maladie fongique d'origine terricole, dans un champ de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard en octobre interdiction d'importation pour toutes les pommes de terre en provenance de l'Île. Les Américains ont par la suite levé l'interdiction grâce à la vaste enquête qu'à menée l'ACIA pour prouver que cette maladie n'était présente que dans un champ et grâce aux mesures de quarantaine prises à cet endroit. En 2001, le Canada conclusit une entente de trois ans sur la poursuire des expéditions de pommes de trois ans sur la poursuire des expéditions de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard aux États-Unis et à d'autres retre de l'Île-du-Prince-Édouard aux États-Unis et à d'autres provinces sous réserve de conditions déterminées.

L'ACIA réglemente la dissémination, dans l'environnement, de végétaux à caractères nouveaux¹⁶ (VCN). Les VCM sont le produit de la biotechnologie et de l'application de techniques comme l'amélioration génétique classique, la mutagénèse et les technologies de l'ADM recombinant.

Les essais au champ en conditions confinées donnent aux phytogénéticiens la possibilité de mener des recherches sur les VCN et de comprendre les interactions entre le végétal et l'environnement. Lorsque l'Agence autorise de tels essais sur précises qui atténuent leurs effets éventuels sur l'environnnement et réduit au maximum le flux génétique découlant de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon phytogénéticiens respectent les modalités de la dissémination,

Le nombre total d'organismes visés par l'enquête s'est accru légèrement par rapport à celui des années précédentes, en raison de la découverte de nouvelles incursions et introductions d'ennemis des végétaux¹⁵. Les principaux efforts ont porté sur la gale verruqueuse de la pomme de terre, la rouille blanche du chrysanthème, le scarabée japonais, le virus de la sharka du prunier, le longicorne brun de l'épinette et le longicorne étoilée de Chine.

Le virus de la sharka du prunier (VSP) est une grave maladie des arbres fruitiers à noyaux, dont le pêcher, le nectarinier, le prunier et l'abricotier. Après avoir confirmé la présence du VSP en Ontario en juin 2000, près de Niagara-on-rhe-Lake, et plus rard en Nouvelle-Écosse (un cas), l'ACIA a mené un programme d'éradication qui a englobé l'abattage des arbres malades et l'érablissement de zones de quarantaine.

En 2001, l'Agence a collaboré avec les gouvernements provinciaux à une enquête plus approfondie; elle a prélevé 153 000 échantillons dans des régions productrices de fruits à noyaux de la Nouvelle-Écosse, du Québec, de l'Ontario et de la Colombie-Britannique, et les a analysés. Le VSP n'à pas été décelé ailleurs que dans les zones de quarantaine près de la limite de la zone de quarantaine. Dans ce cas, une nouvelle zone de quarantaine a été établie. Les efforts d'étadication et d'enquête se poursuivent en 2002 en vue d'enapecher ou d'étadiquer cette maladie.

Au printemps 2000, le Service canadien des forêts a déterminé que le longicorne brun de l'épinette (LBE) avait causé la mort d'épinettes noires, rouges, blanches et de Norvège dans le parc Point Pleasant de la municipalité régionale de Halifax. Il s'agissait du premier cas connu d'infeatation de ce ravageur forestier envahissant en Amérique du Nord. Pour contret cette menace, l'ACIA a mené un vaste programme d'enquête et d'éradication à compret de 2000. L'année d'enquête et d'éradication à compret de 2000. L'année parc et 588 arbres l'ont été à l'extérieur du parc, ce qui a parc et 588 arbres l'ont été à l'extérieur du parc, ce qui a perc et 588 arbres l'anties adéruirs à 4 196. Même si le nombre d'arbres malades dépistés jusqu'en mars 2002 a le nombre d'arbres malades dépistés jusqu'en mars 2002 a

Pour de plus amples renseignements sur les enquêres phytosantiaires, il suffit de consulter l'adresse www.inspection, gc. calfrancais/ppc/science/pps/stiuf.shrml

Les VCW sont des variètés ou génotypes de végétal possédant des caractères qui ne présentent aucune équivalence essentielle, quant à leur utilisation particulière et à leur sivent pour l'environnement et pour la santé humaine, avec ceux d'autres végétaux de la même espèce au Canada, en fonction des critères suivants : possibilité que le VCN devienne nuisible; impact sur les organismes non comporte davantage comme une mauvaise herbe; possibilité de flux génétique vers d'autres espèces; possibilité que le VCN devienne nuisible; impact sur les organismes non visés; impact sur la biodiversité.



Rendement – En 2001-2002, le personnel de l'ACIA a octroyé 6 187 licences d'importation de végétaux réglementés, et de leurs produits, et a mené 35 247 inspections à l'importation qui visaient à confirmer la conformité avec effectué 3 107 inspections d'expéditions destinées à l'importation. Leurs interventions ont mené à l'aliénation de 2 174 expéditions non conformes et à 933 traitements aupervisés.

Les licences d'importation prescrivent les conditions à respecter pour que l'Agence puisse contrer le niveau de risque de présence de ravageurs qui est associé aux produits importes, avant que ceux-ci ne soient présentés pour l'importation au Canada. Les inspecteurs responsables des produits à importer déterminent les cas de non-conformité; ils empêchent ainsi des expéditions contaminées (par exemple des végétaux destinés à la multiplication qui sont contaminés par des ravageurs terricoles) d'introduire de nouveaux ennemis dans les zones de production végétale et forestière du pays. L'implantation de nouveaux ravageurs au Canada pourrait avoir une incidence directe sur le fondement de la certification qui est associée aux 67 742 certificate phytosanitaires tion qui est associée aux 60 par des expéditions destinées à l'ACIA a délivrés pour des expéditions destinées à l'exportation.

En 2001-2002, l'Agence a mené des enquêtes à l'égatd de 20 organismes (insecres, champignons, virus et nématodes) qui visaient à dépister la présence de ravageurs exotiques, à délimiter le territoire d'infestation des ravageurs réglementés dans certaines parties du Canada et à appuyer les programmes d'éradication. L'information que l'ACIA en tire sert à valider les exigences d'importation et à appuyer la certification à l'exportation des végétaux et de leurs produits.

producteurs de semences et les variétés de semences, l'inspection et la certification des plantes et des produits végétaux destinés à l'exportation, l'inspection des plantes et des produits végétaux réglementés destinés à l'importation, l'approbation des plantes à catactères nouveaux et l'obtention des droits pour les variétés nouvelles.

Ressources consacrées au secteur d'activite (2001-2002)

0,48 (2 ab snoillions de S)

4,8 (2 ab snoillions de S)

6,9 (3 ab snoillions (en millions de S)

7,8 (4T3) senimens (et P)

7,8 (5 ab snoillions (et P)

7,8 (6 ab snoillions (et P)

7,8 (7 ab snoillions (et P)

7,8 (7 ab snoillions (et P)

7,8 (7 ab snoillions (et P)

7,8 (6 ab snoillions (et P)

7,8 (7 ab snoillions (et P)

7,9 (7

* Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.

suouvsijvəy

Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies propres aux végétaux et de phytoravageurs faisant l'objet d'une réglementation.

Secteur – Le secteur des végéraux et de leurs produits (céréales, fruits et légumes et plantes), dont un grand nombre de Canadiens tirent leur gagne-pain d'activités menées dans ce domaine, génère un chiffre d'affaires de 44 milliards de dollars. L'introduction ou la propagation de rout ennemi des plantes pourrait avoit un effet dévastateur sur la population canadienne et l'économie en général.

Rôle de l'ACIA – Sous le régime de la Loi sur la protection des végétaux, l'Agence réglemente l'importation de certaines espèces de plantes et de leurs produits en vue d'aidet à contrer l'introduction et la propagation d'ennemis des végétaux qui risquent de nuire à la biodiversité au Canada, à ses ressources de base intérieures et à sa capacité d'exporter des végétaux et leurs produits.

protection des obtentions végétales, la Coopération économique Asie-Pacifique et les comités de l'OMC et de l'ALÉIA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

de reconnaissance et de détection rapides. et à la technologie moderne pour élaborer des méthodes efficace de la contrebande et sur le recours à la science sur l'analyse des voies d'entrée à risque, sur l'interdiction entre les politiques et les programmes en mettant l'accent prioritairement revoir les programmes et faire le lien problèmes. Pour relever ces défis importants, il faut est de plus en plus nécessaire pour faire face à ces La coopération entre les gouvernements et l'industrie « voies » de transmission comme les emballages en bois. mondiale, la découverte de parasites dans de nouvelles importés, la rapidité du mouvement des produits à l'échelle ses programmes : le volume et la diversité des produits binaison des facteurs suivants la pousse à moderniser découvertes de parasites à l'échelle mondiale. La comavec les pays à risque élevé, et de l'augmentation des en raison du volume croissant des échanges commerciaux Canada d'espèces envahissantes est de plus en plus grande, Défis à relever et risques – La menace d'introduction au

La confiance des consommateurs et des marchés envers les systèmes de contrôle et de certification antiparasitaires du canada est essentielle si le pays veut conserver ses marchés existants et en conquérir de nouveaux. Les produits doivent respecter des exigences de plus en plus contraignantes de la part des gouvernements étrangers qui disposent de systèmes scientifiques de certification et de déclaration au soutien des exportations. Les exigences accrues en matière d'exportation et les rôles de ses partenaires des provinces et de certification et les rôles de ses partenaires des provinces et de l'industrie. Les programmes de contrôle de la qualité, sur l'industrie. Les programmes de contrôle de la qualité, sur les proses la confiance nationale et internationale, sont de plus en plus importants dans les échanges commerciaux.

Le recours aux nouvelles technologies et les progrès réalisés en matière de production agricole exercent une pression sur les programmes existants. La conception des programmes doit évoluer au rythme de ces changements, et cela doit se faire dans un contexte international. L'administration des différents systèmes d'émission de permis, d'enregistrement et de certification doit demeurer flexible. Cela comprend: et de certification doit demeurer flexible. Cela comprend: l'enregistrement des engrais et des suppléments, les établissements l'enregistrement des engrais et des suppléments, les établissements

Principaux partenaires – L'ACIA travaille avec d'autres à la protection des ressources végétales. Ses principaux partenaires comprepnent :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – L'ACIA travaille avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral pour améliorer les connaissances scientifiques nécessaires à la définition de politiques et des normes, à l'étaboration des règlements et des normes, aux ententes réglementaires sur l'accessibilité des marchés, à l'évaluation des risques, à la surveillance et la cueillette de renseignements, aux inspections et à la réduction scientifique des risques.

Gouvernements provinciaux – Au niveau provincial, l'ACIA travaille en étroire collaboration avec les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et des Forêts. Les activités entreprises avec ces partenaires reflètent celles réaliséees avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral.

Intervernants non gouvernementaux — LACIA consulte différents intervenants, dont les représentants de l'industrie et d'autres, en ce qui concerne ses politiques, ses programmes et ses activités de réglementation. L'Agence souhaite la sur les systèmes d'inspection et de certification. Ces partenaires comprennent: les associations de produits, les instituts scientifiques, les courtiers, les associations d'importateurs et d'exportateurs, les organismes de protection de l'environnement, les scientifiques et les spécialistes dans les universités nement, les scientifiques et les spécialistes dans les universités et les centres de recherche, etc.

tionale d'essais de semences, l'Union internationale pour la et de développement économiques, l'Association internapour la protection des plantes, l'Organisation de coopération et sa division régionale, l'Organisation nord-américaine Convention internationale pour la protection des végétaux, des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la département de l'agriculture des Etats-Unis, l'Organisation d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux du Parmi les partenaires principaux, on compte le service de normes et de réglementation sur la scène internationale. L'Agence soutten aussi les positions canadiennes en matière dienne dans le cadre des réglementations internationales. afin de maximiser l'efficacité de la réglementation canacommerciaux canadiens, et d'organismes internationaux, LACIA travaille avec un certain nombre de partenaires - xupuoiternires commerciaux et organismes internationaux

municipales et les partenaires du secteur. déployés en collaboration avec les instances provinciales et

l'innocuité et les produits. production végétale, étaient conformes aux normes régissant vérifier si les semences et les engrais, deux intrants clés en L'Agence a également mené des inspections en vue de

l'Union européenne (UE). doivent cependant respecter les exigences à l'importation de lage en bois et autorisés à produire de tels matériaux, qui Programme canadien de certification des matériaux d'embald'emballage en bois sont certifiés sous le régime du quelque 225 établissements de production de matériaux privés accrédités pour l'analyse des semences. En outre, que l'Institut canadien des semences compte 46 laboratoires des activités et vérifie la prestation des services. C'est ainsi élabore les processus à suivre, certifie ceux qui s'acquitteront végétaux qui sont du ressort de l'ACIA. A cet effet, l'Agence agréées exécutent certaines des activités de protection des Des membres certifiés du secteur ou des tierces parties

stratégiques suivantes: engrais. Ces programmes s'appuient sur les activités néanmoins reliés: protection des végétaux, semences et Canada en appliquant trois programmes distincts, qui sont L'Agence contribue à protéger les ressources végétales du

- des végétaux et leur propagation sur le territoire canadien. Empêcher l'entrée au Canada des ennemis réglementés
- plans de travail et de méthodes de certification. vernements et participer à l'élaboration conjointe de Répondre aux exigences d'importation d'autres gou-
- moyen de normes rigoureuses. régissent l'innocuité, les produits et les procédés au dances internationales et les nouvelles technologies qui de production végétale qui cadrent avec les nouvelles ten-Appliquer des programmes efficaces à l'égard des facteurs

dans les formulaires de déclaration d'importation. non homologuées et à la formulation de fausses déclarations de porte-greffe contenant de la terre, à la vente de semences 21 000 \$. Les condamnations avaient trait à l'importation devant les tribunaux et à l'imposition d'amendes totalisant a mené 57 enquêtes qui ont abouti à 10 poursuites la Loi sur les engrais et de la Loi sur les semences, l'ACIA Dans le cadre de la Loi sur la protection des végétaux, de

Protection des végétaux

des intrants. Protection des ressources végétales et réglementation

dans le secteur agricole et agroalimentaire. que près du double du nombre d'emplois se trouvent directs et indirects à plus de 823 000 d'entre eux, tandis estime14 que le secteur forestier a fourni des emplois Canadiens tirent leur gagne-pain de ces industries et on ment 8,3, 5,8 et 1 milliards de dollars. Des millions de secteur agricole et agroalimentaire ont rapporté respectiveposantes céréales et oléagineux, engrais, et semences du évaluées à 78,6 milliards de dollars; par ailleurs, les com-En 2001, les expéditions du seul secteur forestier ont été comptent parmi les cinq principales industries du Canada. le secteur forestier et le secteur agricole et agroalimentaire l'égard du bien-être économique des Canadiens, Ainsi, Les ressources végétales du pays jouent un rôle crucial à

des végétaux Programmes de protection

- xuptégèv seb noitsetor¶ •
- сешейсез
- Engrais

herbes. Certains de ces efforts de lutte et d'éradication sont mycoplasmes, les nématodes, les insectes et les mauvaises eux figurent les virus, les champignons, les bactéries, les contre les ennemis des végétaux ou à les éradiquer. Parmi de l'Agence s'emploie sur le territoire canadien à lutter exécutant des activités de surveillance. En outre, le personnel en menant des inspections aux points d'entrée au pays et en duits réglementés fassent l'objet d'un permis d'importation, d'entrer au pays et de s'y propager en exigeant que les pro-Rôle de l'ACIA – L'Agence empêche les ravageurs exotiques



Protection des végétaux

membres », affirme Dorothy Geale, véférinaire principale à l'ACIA et ancienne présidente du Groupe de travail quadrillaféral sur les vigences zoosanitaires, qui a rédigé une autre ébauche de l'Accord international sur les vétérinaires réservistes.

 κ C'est une situation dont tout le monde sort gagnant, déclare-t-elle. Le pays infecté reçoit l'aide de spécialistes pour combattre la maladie, tandis que notre personnel acquiert une expérience inestimable. \gg

S'il fallait que le Canada soit aux prises avec une maladie animale exotique, il pourrait compter également sur les ressources d'autres pays. « Grâce à l'expérience acquise au Royaume-Uni et à celle dont nous disposons grâce aux médecins vétérinaires réservistes, nous sommes maintenant mieux placés pour faire face aux épisooties », ajoute-t-elle.

LACIA prévoit raffier l'entente en mai 2003. D'ici là, l'Agence confinuera de freiner la propagation des maladies au Canada par un contrôle plus serré des importations, l'inspection des aéroports et la sensibilisation d'urgence pour les également prête, puisqu'elle dispose de plans d'intervention d'urgence pour les maladies animales exotiques, y compris des documents de politique et un manuel des méthodes. Des exercices réguliers de simulation familiarisent les participents à ces méthodes. En outre, Dorothy a été invitée à fitre d'évaluatrice à participer en septembre prochain à un exercice de simulation à l'échelle du gouvernement australien, en raison du rôle actif qu'elle a déjà joué dans l'exercice tripartite de novembre 2000 et en prévision d'un autre exercice nord-américain prévu pour 2004.

Selon Dorothy, lorsqu'il est question de maladies animales, on n'est jamais trop prudent « Nous devrions toujours être sur nos gardes ».

Fièvre aphteuse

L'introduction d'une maladie animale exotique dans un pays peut être une catastrophe nationale. L'épizootie de fièvre aphteuse survenue au Royaume-Uni en 2001, dont les conséquences ont êté vastes et profondes, en est un exemple. En effet, cette maladie s'est propagée rapidement dans le pays, infectant de nombreuses espèces animales. Une interdiction d'exporter a été immédiatement appliquée, entraînant un manque à gagner de plusieurs milliards de dollars pour les agriculteurs. Le tourisme a chuté, et les champs, naguère peuplés de centaines d'animaux, sont devenus déserts.

Des milliers d'animaux étant touchés, les pouvoirs britanniques se sont sentis dépassés par les événements. « Les médecins vétérinaires ont vite compris que lorsqu'un pays est aux prises avec une maladie animale exotique, ils n'ont d'autre choix que de s'entraider », raconte Mary Rathlou, gestionnaire des inspections pour la région du Centre (Ontario). « Aucun pays n'est à l'abri d'un tel fléau. »

C'est le principe qui sous-tend l'Accord international sur les vétérinaires réservistes, accord visant à combattre des maladies animales exotiques dévastatrices. Les signataires sont le Canada, les États-Unis, le Royaume-Uni, la Nouvelle-Zélande et l'Australie. Tous ces pays ont convenu d'envoyer des médecins vétérinaires et autres spécialistes en urgence sanitaire prêter main-forte à leurs collègues dans le cas d'une épizootie.

Lorsque la fièvre aphteuse a frappé la Grande-Bretagne, « c'était un cauchemar devenu réalité », explique Mary, l'une des 60 employés de l'ACIA — sans oublier les six médecins vétérinaires provinciaux — à être détachés trois semaines outre-mer.

« J'avais vraiment envie d'y aller, car si un jour le Canada était confronté à une épizootie, je participerais aux efforts pour maîtriser cette maladie, explique Mary. Je voulais voir de mes yeux ce que ce serait de vivre une crise pareille. »

Mary, qui a été envoyée dans le nord du Yorkshire, a travaillé à la surveillance, visitant régulièrement des fermes situées près des zones de l'épizootie et enseignant aux agriculteurs les moyens de tenir la maladie en échec.

« Sur le plan professionnel, c'est l'une des expériènces les plus intéressantes que j'aie vécues, affirme-t-elle. J'ai tellement appris. »

Le rapport de Mary — de même que ceux d'autres personnes qui ont aidé \hat{a} entrayer le fléau — servira \hat{a} la rédaction d'une nouvelle entente formelle entre les réservistes. « Cet accord est très important pour le Canada et pour les autres pays



visant à préparer l'ACIA à l'éventualité d'un foyer de MAE. désinfection. Toutes ces initiatives se greffaient aux activités visites à la ferme ainsi que des protocoles de nettoyage et de prélèvement d'échantillons, de la biosécurité durant les du diagnostic, des examens cliniques, de la nécropsie, du centres de lutte contre les toyers de MAE dans les domaines point de matériel de formation destiné aux recrues des l'Agence a consacré des efforts considérables à la mise au de certaines maladies chez des animaux vivants. De plus, d'intervention sur le terrain lorsqu'on soupçonne l'existence de la formation sur les accidents de transport et les méthodes formation. Les intervenants de l'ACIA ont également obtenu des trois dernières années, plus de 50 employés ont reçu cette d'intervention face à un foyer de MAE. Fait à noter, au cours le transport de marchandises dangereuses et les modalités animale exotique (MAE), le prélèvement d'échantillons, sur la préparation à l'apparition éventuelle d'une maladie

Au cours des cinq dernières années, l'Agence a assuré la formation en matière de comportement animal, de manutention des animaux et de politique d'application du transport sans cruauté, avec pour objectif de fournit de la formation à la totalité de l'effectif cible au cours de cet échéancier. Jusqu'à présent, plus de 880 employés d'un bout à l'autre du Canada l'ont reçue et elle entend poursuivre dans cette voie selon les besoins.

Initiatives – En octobre 2001, l'Agence, en collaboration avec l'Association de nutrition animale du Canada, a organisé un atelier à l'intention de 60 participants de l'industrie des aliments du bétail afin que soient récxaminées ses politiques et ses façons de faire relatives à l'étiquetage et à l'enregistrement de ces aliments ainsi pabrication. Cet exercice visait à améliorer l'efficacité générale du processus d'évaluation des demandes. L'initiative a été bien accueillie et elle devrait améliorer la qualité des demandes que l'Agence reçoit pour l'enregistrement de nouveaux produits.

systèmes de production en vrac. méthodes et de tenir un inventaire quotidien pour les a confirmé l'importance de disposer d'un manuel des elles les avaient tous. Le nombre d'échantillons recueillis tabrication exigés par le règlement proposé, peu d'entre avait déjà en place certains des mécanismes de contrôle de Bien que, dans la plupart des installations inspectées, il y systèmes de fabrication, surtout ceux utilisés à la ferme. d'inventaire. De l'information a été recueillie sur divers appareils, d'approbation du nettoyage de l'équipement et malaxeurs, de vérification des balances et d'étalonnage des a réexaminé les méthodes de validation du rendement des méthodes et le règlement proposé. Durant cet exercice, elle bout à l'autre du Canada pour mettre à l'essai le manuel des Au printemps 2001, l'ACIA a réalisé des projets pilotes d'un réglementation des aliments du bétail et de leur étiquetage. proposé et qui devrait aider à améliorer la conformité à la servira de guide interprétatif pour accompagner le règlement s'affairent à terminer un manuel exhaustif de méthodes qui d'aliments médicamenteux. Des fonctionnaires de l'ACIA permis pour les exploitants d'établissements de fabrication oeuvre au Canada, y compris des conditions d'octroi de minimale de mesures de contrôle des procédés à mettre en les animaux destinés à l'alimentation en établissant une série mondiales soulevées par l'utilisation des médicaments chez Le règlement proposé cherche à apaiser les préoccupations d'octroyer des permis pour tous les fabricants canadiens. animaux, l'ACIA passe aux prochaines étapes de son projet En ce qui concerne les aliments médicamenteux pour

Afin de soutenir les activités de dépistage, de lutte et d'étadication menées par l'ACIA, celle-ci a assuré la prestation d'un cours de formation intensif de 10 jours

bétail. De plus, le Canada et le Royaume-Uni ont préparé la première ébauche de nouveaux documents de consensus sur l'évaluation de la salubrité des aliments conçus pour le bétail, qui a été parachevée en juin 2002.

: supigétaite dinsique :

Améliorer la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du fédéral.

Secteur – De bons aliments contribuent au bien-être et à la productivité du cheptel. Des aliments salubres sont essentiels à la production de viande, de lait et d'oeufs salubres.

Rôle de l'ACIA – En verru de la Loi relative aux aliments du bétail, l'Agence s'assure que ces aliments utilisés au Canada sont sûrs, efficaces et bien étiquetés.

Rendement – Elle réglemente les établissements d'équartissage et leur délivre des permis d'exploitation. Ces établissements traitent 1,7 million de tonnes de matières animales non comestibles et produisent un certain nombre de produits, y compris des farines de protéines¹³ de haute qualité servant à fabriquer de la nourriture pour le bétail (90 p. 100) et pour les animaux de compagnie (10 p. 100). Les farines de protéines issues de l'équarrissage doivent animales, comme l'ESB. L'an dernier, les 32 usines d'équarrissage du Canada se sont avérées conformes aux règlements. De même, rous les exploitants de ces établissements ont respecté les règlements se rapportant établissements ont respecté les règlements se rapportant à la fabrication et à l'étiquetage.

La Loi relative aux aliments du bétail et son règlement d'application mentionne les produits nécessitant un enregistrement. L'an derniet, l'ACIA a reçu et traité ou d'approbation d'ingrédients présentées par l'industrie. De ce nombre, 794 (90 p. 100 des demandes) ont satisfait aux exigences réglementaires et ont été approuvées. Ces chiffres correspondent aux tésultats des derniètes années.

Secteur – Les exportations canadiennes d'animaux sains ainsi que de produits et sous-produits carnés de qualité supérieure contribuent à notre prospérité. Le Canada a exporté dans divers pays plus de 15 millions de volailles et d'animaux de ferme vivants.

Rôle de l'ACIA – L'Agence facilite l'exportation d'animaux et de matériel génétique animal canadiens en négociant des protocoles avec d'éventuels partenaires commerciaux étrangers. Elle délivre des certificats d'exportation attestant que la santé du bétail canadien satisfait aux exigences du pays importateut.

Rendement – Elle a négocié de nouveaux protocoles d'exportation avec sept pays et a travaillé à améliorer l'accès aux marchés existants en révisant et en mettant à jour des accords d'exportation. Les exportateurs canadiens profitent de son expertise en matière de certification des animaux, de leurs produits et sous-produits ainsi que des produits produits et sous-produits ainsi que des produits biologiques vérérinaites, conformément aux exigences des pays importateurs. En effet, ils peuvent miset sur la réputation du Canada d'offrir des produits de qualité et réputation du Canada d'offrir des produits de qualité et sur sa capacité à respecter les conventions internationales.

En janvier 2001, IACIA a participé à un atelier de l'Agence canadienne de développement international (ACDI) destiné à fournir aux délégués de la République populaire de Chine de l'information sur les responsabilités des pays membres de l'OMC en ce qui concerne les règles sanitaires et phytosanitaires de cet organisme.

Des représentants de l'ACIA et de Santé Canada ont participé à un groupe de travail de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) sur la sécurité des nouveaux aliments et des aliments du ptéparails. Parmi les activités de cette année, mentionnons des préparaifs pour l'exécution du premier projet d'information sur la salubrité des aliments que consomment le grand public et le bétail, à l'intention de la Fédération trusse et des pays voisins pour l'automne 2002. Le comité d'orientation, dirigé par le Canada, a préparé une étude de d'orientation, dirigé par le Canada, a préparé une étude de d'orientation, dirigé par le Canada, a préparé une étude de dorientation, dirigé par le Canada, a préparé une étude de salubrité des aliments des accidents des la salubrité des aliments destinés aux êtres humains et au salubrité des aliments destinés aux êtres humains et au salubrité des aliments destinés aux êtres humains et au

Rendement – Bien que le Canada se soit déclaré exempt de brucellose en 1985, les analyses de dépistage ont continué en 2001 sur 75 006 bovins. Sept animaux suspects ont été décelés, mais l'enquête a abouti à des résultats négatifs.

2000, à 124 en 2001). Manitoba et en Saskatchewan (qui est tombé, de 404 en 2001, tient à la baisse des cas signalés chez les mouffettes au positifs de rage, qui sont passés de 770 en 2000 à 444 en 4 p. 100 des cas confirmés. La diminution du nombre de cas chez le bétail tandis que les chats et les chiens comptent pour Brunswick. Huit pour cent des cas positifs ont été découverts laveur dans certaines parties de ces provinces et au Nouveausion à partir des Etats-Unis de la souche de rage du raton Pontario (4 790) et du Québec (221) à la suite de l'incurattribuable aux enquêtes menées par les provinces de l'année précédente (8 762), augmentation largement pour le dépistage de cette maladie. C'est nettement plus que demeure. En 2001, l'ACIA a analysé 14 654 échantillons dans la faune, la menace pour les humains et le bétail provinciaux, ont la responsabilité de lutter contre la rage Même si d'autres instances, notamment les gouvernements

Aucune zoonose, comme la rage, n'a été signalée chez les humains l'an dernier, contrairement à d'autres de ces maladies, comme les bactéries du genre Sahmonella et les infections à E, coli.

Initiatives – L'Agence tentera de tisser des liens plus étroits avec les établissements de santé publique pour obtenir de l'information sur leurs fréquences de manière à contrôler les maladies transmissibles aux humains.

: oupligations finalett

Satisfaire aux exigences zoosanitaires scientifiques a'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.

90 p. 100 étaient des bovins laitiers), 37 p. 100 ont été condamnées. Ce taux élevé de condamnation inquiète l'Agence qui a signalé le problème à l'industrie. Elle a également lancé une enquête sur les animaux non ambulatoires, qui porte essentiellement sur les porcs.

Maîtriser les maladies animales transmissibles aux humains.

Secteur – Il existe un certain nombre de maladies qui se transmettent des animaux aux humains. Ces zoonoses peuvent comporter des risques importants pour la santé.

Rôle de PACIA – L'Agence protège la santé humaine contre les zoonoses en effectuant des épreuves diagnostiques et en mettant en place des activités de surveillance et de lutte visant à entayer ces maladies. L'ACIA participe au bien-être contrôlant et en éliminant les maladies chez les animaux qui entrent en contact avec des humains. La fièvre charbonneuse, la tuberculose, la brucellose, la rage et l'infection par le virus du Mil occidental sont des zoonoses connues. Les présentent pas de signes cliniques, mais ces organismes, présentent pas de signes cliniques, mais ces organismes, lorsqu'ils sont transmis aux humains, peuvent affectet sensitorsqu'ils santé de ces derniers.

Pour certaines maladies peu fréquentes, par exemple la fièvre charbonneuse, les mesures de lutte prises par l'ACIA sont enclenchées par un rapport de signalement de cas. Pour d'autres maladies, comme la tuberculose, la surveillance est constante, car cette maladie est sur le point d'être entayée constante, car cette maladie est sur le point d'être entayée canadiens. Dans le réservoir de tuberculose dans la faune du parc national du Mont-Riding et elle est en voie de modifier en conséquence as politique de lutte contre la maladie. Elle a dressé un plan pour repenser son programme de lutte contre la tuberculose bovine et s'est donné comme objectif d'entayer cette maladie du territoire canadien.



délivrer de permis autonisant l'alimentation des animaux avec des MRC contenant de la viande. Parmi les nombreuses initiatives visant à rehausser sur la préparation aux situations d'urgence, l'ACIA élabore actuellement une base de données visant la gestion des urgences pour faire face à un scénario d'apparition d'une maladie animale exotique.

La surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), comme la tremblante et l'ESB, demeure une priorité de l'ACIA. En 2001, elle a modifié le programme de lutte contre la tremblante de manière à exiger le prélèvement d'échantillons à des fins de diagnostic pour tout animal agé de plus de l'2 mois qui meurt sur les lieux où certe maladie a été diagnostiquée. En ce qui concerne le dépistage de l'ESB, même si le Canada en est exempt, l'ACIA augmente l'échantillonnage des populations ciblées, comme les animaux qui artivent couchés à l'abatroir et les bêtes mortes, afin de satisfaire les modifications apportées aux normes internationales.

LACIA se préoccupe du transport du bétail non ambulatoire¹². Elle travaille avec les intervenants pour réaliser un consensus sur la manutention et le transport à. Comme première sur la définition de « apre au transport ». Comme première étape dans ce processus, l'Agence a réalisé en 2001 une enquête sur les animaux non ambulatoires qui sont atrivés dans 19 abattoirs et dans trois marchés aux enchères de bétail. Sur les 7 382 bêtes visées par l'enquête (dont

> Dans l'ensemble, le contrôle de l'entrée et de la propagation au pays des maladies animales réglementées demeure un défi constant.

Initiatives – En 2001, l'ACIA a mené une vaste campagne de sensibilisation de la population pour empêcher l'entrée de la fièvre aphreuse à partir des pays infectés et a resserré l'inspection aux postes frontaliers en ciblant les vols internationaux, l'équipement de ferme, les véhicules nouveaux et usagés, les véhicules militaires et les effets personnels d'immigrants. Cette maladie n'a pas été signalée au Canada depuis 1951, et le pays a conservé son statut « exempt de hèvre aphreuse »¹¹. Néanmoins, étant donné la forte contagiosité de la maladie, l'Agence doit continuer d'être vigilante.

En septembre 2001, l'ACIA, en collaboration avec les gouvernements de l'Ontario et du Québec, l'Association canadienne des éleveurs de bovins et le Conseil canadien du porc, a organisé un congrès sur la fièvre aphreuse afin de cerner les problèmes fondamentaux et les solutions en vue de l'application d'un plan commun de gestion des situations d'urgence à l'intention de tous les intervenants.

On croit que l'épizootie de fièvre aphteuse survenue en Grande-Bretagne en 2001 est due au fait que l'on a servi aux animaux des matières résiduelles comestibles (MRC). L'ACIA, après avoir examiné le programme relatif aux MRC portant sur l'alimentation de porcs et de volailles avec des déchets alimentaties commerciaux, a décidé de ne plus déchets alimentaires commerciaux, a décidé de ne plus

canadiens de satisfaire aux exigences d'exportation. des troupeaux afin de permettre aux exportateurs de wapitis Celle-ci a également implanté un programme de certification celui de l'Agence, qui vise à dépister les troupeaux infectés. chacun mis en place un programme complémentaire à ciaux du Manitoba, de l'Alberta et de la Saskatchewan ont de surveiller la situation. De plus, les gouvernements provinmaladie soit considérée comme maîtrisée, l'ACIA continue lié au foyer survenu dans cette province. Bien que la présentement l'objet d'une enquête, ne semble pas être wapitis d'élevage de la Saskatchewan. Le cas, qui fait d'encéphalopathie des cervidés ne sévissait que chez les où un seul cas a été décelé en Alberta, l'épidémie neurologiques cliniques. Jusqu'en février 2002, époque positifs. Parmi eux, seuls 22 manifestaient des signes enquête de retraçage en aval, 226 ont donné des résultats provenant de troupeaux infectés ou d'un lieu visé par une quarantaine. Parmi les quelque 7 500 cervidés euthanasiés nus et détruits tandis que deux autres avaient été mis en 39 troupeaux infectés par cette maladie avaient été recondes médecins vétérinaires praticiens. Au 31 mars 2002, des cervidés, des collèges de médecine vétérinaire et des gouvernements fédéral et provinciaux, de l'industrie gramme national d'éradication fait appel à la collaboration au Canada en 1996 chez des wapitis d'élevage, le prodes cervidés, qui a été découverte pour la première fois épizooties. Ainsi, en ce qui concerne l'encéphalopathie par ses soins visent à empêcher ou à atténuer les effets des Les programmes de lutte contre les maladies mis en oeuvre

Le gouvernement et l'industrie continuent de travailler conjointement à améliorer le respect des dispositions du Règlement sur la santé des animaux régissant le transport des animaux transportés, qu'il s'agisse de nourriture, d'eau ou de repos. Ainsi, le transport des pondeuses de réforme a été amélioré depuis 1999 grâce au travail d'un comité mixte des secreurs public et privé, qui a élaboré des lignes directrices recommandées pour l'acquisition, la manutention et le transport de ces oiseaux. Grâce à ce travail, le pourcentage de mortalité dans les chargements livrés aux établissements enregistrés au fédéral a diminué, de 2,1 p. 100 qu'il était en 1995 et en 1996, à 1,6 p. 100 et 1,5 p. 100 en 2000 et en 2001 respectivement.

de pays autres que les Etats-Unis, une période de quarantaine de 30 jours est imposée et appliquée par l'Agence.

Dans les cas où une cargaison d'animaux ne respecte pas les conditions d'importation et risque de menacer le statut zoosanitaire du Canada, l'Agence peut lui refuser l'entrée au pays ou ordonner sa destruction.

Sur les 24 millions d'animaux de ferme importés en 2001, 253 346 ont été mis en quarantaine conformément aux exigences de l'Agence, et celle-ci a refusé l'entrée à 764 animaux et à 8 000 doses de sperme parce qu'ils ne satisfaisaient pas à refusés soit faible, ces chiffres correspondent aux résultats des dernières années. Pour ce qui est des doses de sperme refusées, le taux de rejet a également été très bas.

En 2001, l'ACIA a suspendu les permis d'importation visant les animaux sur pied, les embryons, le sperme et les produits carnés en provenance de pays qui signalaient des foyers de fièvre aphreuse, soit le Royaume-Uni, la France, les Pays-Bas, l'Irlande, l'Argentine, l'Uruguay et le Brésil.

Parmi les mesures prises à l'échelle mondiale pour réagir à la propagation de l'ESB, l'ACIA a interdit l'importation de produits de boeuf du Brésil qui ne satisfaisaient pas aux conditions d'importation canadiennes. Par ailleurs, à la suite de la confirmation de la présence de cette maladie au Japon, l'Agence a commencé à retracer les bovins d'origine japonaise qui ont été importés des États-Unis.

Dans le cadre du programme relatif aux produits biologiques vétérinaires, elle a, en 2001, homologué 73 nouveaux produits – comparativement à 66 l'an dernier – portant ainsi à 683 le nombre de produits vérérinaires homologués au Canada. Ces produits sont soit fabriqués ici dans l'une des 17 usines de fabrication soit importés par l'un des 56 importateurs ou distributeurs commerciaux selon un système d'autorisation ou d'octroi de permis annuel. Le délai moyen nécessaire à l'examen d'une nouvelle demande, qui était estimé à 231 jours en 1999 s'est stabilisé en 2000 à 143 jours. Il est maintenant de 150 jours.

En 2001, l'ACIA a reçu 1 661 rapports sur des réactions indésirables soupçonnées, soit 9 p. 100 de plus que l'année précédente. Cette augmentation révèle une sensibilisation accrue de la population et des médecins vétérinaires en pratique privée.



L'entrée de tous les animaux, produits ou sous-produits carnés et produits biologiques vérérinaires importés passant par les 121 postes de douane (neuf aéroports internationaux et 112 postes frontaliers canado-américains) est contrôlée par un processus de vérification des employés de l'Agence pouvant comprendre une inspection, qui vise à assurer le respect des conditions d'importation.

exportations. Pour la plupart des animaux vivants originaires après entrée, la mise en quarantaine et la certification des comprendre la délivrance de permis, des analyses avant et régissant l'entrée de ces envois à risque élevé peuvent de maladie. Les protocoles ou les conditions d'importation à risque élevé qui peuvent manifester des signes cliniques que l'ACIA consacre à l'inspection ciblent les marchandises font aux conditions d'importation du pays. Les ressources de l'Agriculture des Etats-Unis attestant que les envois satisque si elle est accompagnée d'un certificat du département plus, la volaille américaine ne peur être importée au Canada marchandise peu susceptible de provoquer des risques. De il s'agit de volailles, qui sont considérées comme une des importations animales provenant de ce pays (99 p. 100), partir de pays autres que les Etats-Unis. Quant à la majorité quelque 10 000 animaux de ferme entrent au Canada à et d'environ 290 000 embryons et doses de sperme. Seuls chevaux, bisons, chèvres, porcs, moutons, volailles, etc.) l'entrée de plus de 24 millions d'animaux de ferme (bovins, du revenu du Canada, l'ACIA a efficacement contrôlé Rendement – Avec l'aide de l'Agence des douanes et

L'importation d'animaux augmente le risque que des maladies entrent au Canada et se propagent dans le cheptel. C'est pourquoi l'ACIA a entrepris des négociations avec les pays exportateurs pour établir des conditions d'importation scientifiques qui protégeront le bétail tout en respectant les ententes commerciales internationales.

faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES). Convention sur le commerce international des espèces de aux conditions de délivrance des permis prévues par la des espèces animales menacées d'extinction est assujetti préoccupantes pour la santé humaine. Le commerce que Santé Canada en impose pour les marchandises des conditions pour le bétail non traditionnel, tandis naires fédéraux. Ainsi, Environnement Canada applique doivent également satisfaire aux exigences d'autres partegouvernements et avec l'industrie. Certaines importations des consultations avec d'autres fonctionnaires, ministères, mondiale du commerce (OMC), ainsi que le résultat internationales contractées selon les règles de l'Organisation tionales, l'information sur les maladies et les obligations transformation et son utilisation finale; les normes internaimportée; les traitements qu'elle a subis, son mode de suivants : le pays d'origine; l'espèce ou la marchandise ses fonctionnaires prennent en considération les facteurs à ce commerce. Pour établir les conditions d'importation, continué de protéger le bétail contre les maladies associées 2001-2002, les protocoles d'importation du Canada ont produits et sous-produits carnés avec le monde entier. En taines de protocoles¹⁰ relatifs au commerce d'animaux, aux Rôle de l'ACIA - L'Agence voit à l'application de cen-

Les conditions d'importation font l'objet d'une révision lorsque le statut sanitaire d'un pays change ou que des percées scientifiques se répercutent sur les politiques canadiennes. Depuis 1996, le Canada a modifié trois fois sa politique d'importation relativement à l'encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB). À l'heure actuelle, il n'autorise l'importation d'animaux, de produits carnés et de produits biologiques vétérinaires que de pays qui ont été désignés exempts d'ESB après une évaluation scientifique des risques.

peu propice à leur propagation. Pour connaître la liste des maladies déclatables, il suffit de consulter l'adresse www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml.

POIE classifie les maladies comme le montre le tableau ci-dessous.

Exemples de maladies de la liste B de l'OlE :

A stail

- ezuethqp enveit
- maladie de Newcastle
- notuom ub əlahrında ərvəil •
- oroq ub əzuəlusisəv əibalam •
- e peste porcine africaine
- clavelée et variole caprine

B etsiJ

- rage
- brucellose bovine
- tuberculose bovine
- cysficercose bovine
- encéphalopathie spongitorme des bovins

Pour obtenir la liste complète, il suffit de consulter le site Web de l'OIE à : </www.oie.int>.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001-2002)

C,Sdf (2 əb znoillim nə) zəlatot zəznəqəd

0,8 (2 ab sinciliar (en milliar de sus de su

Ressources humaines (ETP)

miəlq sqmət stnəlaviup3 = 973*

Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptatit 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.

Réalisations

Surveiller l'introduction et la propagation au pays des maladies animales faisant l'object d'une réglementation.

Comparing throughout

Secteur – En tant que pays membre de l'Office international des épizooties (OIE), qui en compre plus de 150 et qui constitue l'organisme mondial de référence en matière de normalisation de la santé animale, le Canada contribue à l'effort déployé à l'échelle mondiale pour lutter contre certaines maladies du bétail.

Toures les maladies de la liste A⁸ ont été intégrées en 2001 au Règlement sur les maladies déclarables de l'ACIA.

Les maladies de la liste B^9 qui préoccupent le Canada sont incluses dans son règlement. D'autres maladies de la liste B n'ont jamais été signalées sur le territoire, le climat étant

Les maladies de la liste A doivent être signalées aux pays membres de l'OIE dans les 24 heures suivant leur diagnostic. Ces maladies transmissibles sont capables de se propager de mamière fulgurante et désastreuse au-delà des frontières nationales. Elles ont de graves conséquences sur le plan socio-économique ou pour la santé publique et perturbent le commerce international des animaux et de leurs produtts.

Les maladies de la liste B sons des maladies transmissibles qui ont de sérieuses conséquences sur le plan socio-économique ou pour la santé publique à l'intérieur d'un pays et qui se répercutent de Jaçon non négligeable sur le commerce interinational des animatux et de leurs produits.

hièvre aphreuse au Canada pourraient atteindre les 30 milliards de dollars (d'après des chiffres résultant de l'épidémie de fièvre aphreuse survenue l'an dernier au Royaume-Uni), si l'on tient compre de l'abattage des animaux, de leur élimination, de la décontamination des fermes, des compensations pour les animaux perdus, des pertes commerciales possiles et internationales et de la baisse du tourisme.

L'ACIA doit continuer de résgir efficacement aux nouvelles sciences, y compris le développement de la recherche en matière de dépistage précoce des maladies, les méthodes de mises à l'épreuve, les traitements et la production d'aliments du bétail. Ces progrès pousseront l'Agence à modifier continuellement ses programmes de contrôle des maladies et à faire en sorte qu'elle soit capable de réglementer efficacement ces produits.

Les inquiétudes de nature scientifique ayant trait aux produits d'équarrissage et aux déchets ont été portées à l'avant-scène. Un examen des systèmes de réglementation seta nécessaire afin qu'ils demeutent efficaces pout résoudre ces nouveaux problèmes.

Pour protéger la santé des animaux, l'ACIA s'appuie sur deux programmes : la Santé des animaux (en vertu de la Loi santé des animaux) et les Aliments du bétail). Ces programmes de la Loi relative aux aliments du bétail). Ces programmes mettent l'accent sur les activités atratégiques suivantes :

- Restreindre l'entrée et la propagation des maladies animales réglementées.
- Lutter contre les zoonoses.
- Saisfaire aux exigences scientifiques d'autres gouvernements en matière de santé animale et contribuer à l'élaboration de méthodes et de marches à suivre convenues conjointement.
- Veiller à ce que les aliments du bétail respectent les lois, règlements et normes du gouvernement fédétal.

Dans le cadre de la Loi sur la santé des animaux et de la Loi melative aux aliments du bétail, 203 cas de non-conformité ont fait l'objet d'une enquêre, ce qui a mené à 30 poursuires les tribunaux s'est élevée à 37 050 \$. Les condamnations portaient sur les mauvaises conditions de transport des animaux, l'omission de soumettre à l'inspection des produits à haut risque et la vente d'aliments du bétail contenant des ingrédients non déclatés.

Établissements de recherche – L'Agence collabore avec les écoles de médecine vérérinaire afin de reconnaître les directions stratégiques de la recherche scientisique et d'élaborer un programme national d'études reflétant les besoins actuels et futurs en matière de réglementation de la science et de la médecine vérérinaire.

reliées aux normes et aux exigences en matière de santé avec d'autres gouvernements nationaux sur des questions sanitaires. L'Agence travaille aussi au niveau bilatéral l'ALENA sur l'application des mesures sanitaires et phytoses commissions spéciales, et les comités de l'OMC et de et Mexique), l'Office international des épizooties (OIE) et nord-américain de la santé animale (Canada, Etats-Unis Etats-Unis, Nouvelle-Zélande et Australie), le Comité compte : la Quadrilatérale sur la santé des animaux (Canada, communs. Parmi les principaux comités et organismes, on de stratégies de réglementation et de traiter de problèmes internationale; de collaborer à l'élaboration d'objectifs et scientifiques en matière de santé des animaux à l'échelle sur l'élaboration des règlements fondés sur des données comités internationaux dans le but d'exercer une influence LACIA travaille avec un certain nombre d'organismes et de - xunisrəmmos esvinnətraq 19 xunnoitanvətni esmeinngvO

Canada, Par exemple, les coûts reliés à une épidémie de répercussions économiques et sociales considérables pour le son mode d'introduction, une épidémie majeure aurait des ments participent à la gravité de cette menace. Peu importe changements dans les habitudes de consommation des alilibéralisation du commerce, les nouveaux marchés et les ou délibérée de maladies animales sur son territoire. La menace de plus en plus grande d'introduction accidentelle mesures de biosécurité. Le Canada est confronté à une d'améliorer les interventions en cas d'urgence ainsi que les attentats terroristes aux Etats-Unis soulignent la nécessité dans des produits d'équarrissage en Belgique et les récents la présence de substances toxiques comme des dioxines maladie de la vache folle) et de fièvre aphteuse en Europe, les épidémies d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS, tante. Les incidents des dernières années en ce qui concerne menace d'introduction au Canada de plus en plus impornombre de nouveaux agents pathogènes constituent une menace potentielle à la santé des être humains) et un certain planétaire de maladies animales (dont certaines posent une Défis à relever et risques – La dissémination à l'échelle

L'Agence exécute des programmes dans les domaines de l'hygiène vétérinaire et de l'élevage pour empêcher l'entrée d'agents pathogènes exotiques ainsi que la transmission

de certaines maladies animales indigènes.

Elle réglemente également le transport sans cruauté des animaux et aide à préserver la qualité des moyens de production dans le secreur de l'élevage en réglementant les aliments du bétail et les produits biologiques vérérinaires.

L'Agence a poursuivi l'application des programmes visant à entretenir la compérence technique de son personnel. L'an dernier, ses programmes de formation ont porté principalement sur la préparation à l'apparition éventuelle d'une maladie animale exotique, le transport sans cruauté des animaux et le Programme canadien d'identification des bovins.

Principaux partenaires – L'ACIA travaille avec d'autres pour protéger les ressources animales. Ses partenaires principaux comprennent :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – L'Agence travaille en étroire collaboration avec d'autres parrenaires du gouvernement fédéral afin de parrager les conseils d'experts, d'élaborer les politiques de réglementation et de définir les normes, et d'encourager la coopération dans la recherche.

Gouvernements provinciaux – Au niveau provincial, elle travaille avec les ministères de l'Agriculture, des Pêches et de l'Environnement. Les activités entreprises avec ces partenaires reflètent celles réalisées avec les ministètes et les agences du gouvernement fédéral.

Intervenants non gouvernementaux – En partenariat avec les producteurs en agroalimentaire nationaux et autres, l'ACIA travaille à la révision, à l'élaboration et à la mise des animaux. Le Comité consultatif canadien sur la santé des animaux (CCCSA) est l'un des principaux mécanismes de ce travail. L'Agence travaille aussi avec des associations précises axées sur des produits et avec un certain nombre d'autres associations non particulièrement axées sur des produits, dont des associations pour le bien-être des

xusmins səb ətnac 8.2

: eupigétaris tailusét

Protection des ressources zoosanitaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public.

Part importante de l'industrie canadienne de la production alimentaire, le secreur de l'élevage génère près de la moitié des recettes agricoles au Canada. En effet, le cheptel bovin compre 14,6 millions de rètes (2,2 millions de bovins laitiers et 12,4 millions de bovins de boucherie), 12,2 millions de porcs et près d'un million de moutons. Les produits de l'aviculture, pour leur part, sont évalués à environ 1,6 milliard de dollars.

Programmes de santé animale

- xupminp seb étnb?
- lintèd ub stnəmilA •

La protection de cette précieuse ressource est essentielle à la production alimentaire. En effet, les maladies animales peuvent non seulement menacer la santé des Canadiens, mais aussi provoquer des perres de plusieurs millions de dollars. Le fait que le Canada ait la réputation d'être exempt de certaines maladies graves rehausse la qualité marchande des animaux, des produits et sous-produits carnés sur les marchés internationaux.

Rôle de l'ACIA – Pour assurer la sécurité publique, l'Agence effectue des inspections et dispose de programmes de surveillance et d'analyse visant à prévenir et à freiner la propagation des zoonoses, maladies animales transmissibles aux humains.

La protection des ressources animales commence bien avant la mise en marché des animaux destinés à l'alimentation.

Par produits biologiques vétérinaires, on entend les vaccins, les trousses de diagnostic et les produits d'immunoglobuline que l'on utilise pour le bétail, la volaille, les animaux de compagnie et les poissons.



Santé des xusmins



En matière de rappels, les soupçons se tournent habituellement vers les allergènes non déclarés et les cas de contamination microbiologique, mais Ken s'empresse de signaler que très peu de cas sont évidents. Ainsi, l'an dernier, des produits de gelèe en mini-coupes ont été retirés des étagères, car ils posaient un risque de suffocation.

 κ Nous ne cessons jamais d'apprendre, affirme Fred. Il γ a toujours quelque chose de nouveau. »

Le BSRA, qui compte 12 employés, est un petit bureau. Cependant, au chapitre de l'efficacité, le nombre n'a pas d'importance. « Les membres de l'équipe travaillent vraiment bien ensemble, mentionne Ken. Il existe une vraie synergie entre nous. » Le groupe a développé cet esprit d'équipe grâce au dévouement dont il fait preuve dans son travail. « C'est valorisant, reconnaît Fred. L'aime savoir que j'ai pu empêcher une personne de tomber malade. »

Bureau de la salubrité et du rappel des aliments : Le Bureau qui ne dort jamais

C'est le jour de Noël 2001. Une famille déballe ses cadeaux; la radio diffuse des chants de Noël et l'arôme d'un délicieux festin s'échappe de la cuisine. Cependant, les inspecteurs de l'ACIA viennent de déceler un cas d'huîtres fumées toxiques. Un agent responsable des rappels de l'ACIA se précipite donc au bureau après avoir salué à la hâte ses proches.

Le travail durant les congés fériés et les fins de semaine ainsi que les heures supplémentaires font partie du quotidien des employés du Bureau de la salubrité et du rappel des aliments (BSRA). « Une journée compte 24 heures; ce que nous n'arrivons pas à faire durant le jour, nous le faisons la nuit, déclare l'agent Fred la nous avec un sourire. C'est un travail valorisant, mais aussi très épuisant. »

L'an dernier, 474 rappels ont êté placés, soit bien assez pour tenir le personnel éveillé jusqu'aux petites heures du matin. « En un seul vendredi soir, on peut avoil à gérer cinq rappels qui ne sont aucunement reliés, souligne le gestionnaire notional, Ken Marcynuk. Ça peut parfois devenir assez mouvementé. »

Heureusement, le BSRA n'agit pas seul. Il effectue le travail de concert avec une vaste équipe d'inspecteurs sur le terrain, d'experts techniques et des programmes, de conseillers juridiques, de responsables des communications, de traducteurs et de partenaires de l'industrie.

Dans la plupart des cas, c'est un appel d'une personne qui croit avoir consommé un produit l'ayant rendue malade qui est à l'origine du rappel. Les inspecteurs sur le terrain passent à l'action en recueillant des preuves et des renseignements. Ces données sont ensuite transmises à un expert technique, qui mène une évaluation des risques pour la santé et informe le BSRA des mesures à prendre. Dans le cas d'un rappel d'aliments, le BSRA coordonne le retrait du produit des magasins avec les sociétés touchées et les agents sur le terrain, tout en collaborant avec les responsables des communications et les traducteurs dans le but de diffuser un pepensables des communications et les traducteurs dans le but de diffuser un pedorit de satief et sur la partie du moment où la décision de rappeler un produit est prise, nous avons moins de 24 heures pour diffuser un avis de rappel, souligne Ken. Il s'agit vraiment d'une course contre la montre. »

étiquetres, aux demandes de renseignements, à la formation des inspecteurs et aux enquêtes en cas d'urgence alimentaire.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits fabriqués ou emballés et étiquetés au détail ont été rejetés.

Aliments produits an pays – Les taux de conformité des produits provenant d'usines canadiennes de transformation des aliments (conserverie, fabricants d'aliments aurgelés, etc.) figurent au tableau 2.2.11. Les taux de conformité des produits canadiens au chapitre de la quantité nette et de la produits canadiens au chapitre de la quantité nette et de la précédentes, mais la baisse du taux de conformité aux normes d'étiquetage est attribuable à l'accent mis en 2001-2002 sur les fabricants et les groupes sectoriels présentant des taux de conformité inférieurs à la moyenne. Le taux de conformité à la réglementation relative à la moyenne. Le taux de conformité de la réglementation relative à la publicité est faible, car l'Agence mène une inspection seulement si une plainte est déposée. Un projet de vérification de la conformité qui cibleta les stations de radio et de télévision sera mis en œuvre cibleta les stations de radio et de télévision sera mis en œuvre cibleta les stations de radio et de télévision sera mis en œuvre

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits provenant d'une usine de transformation canadienne ont été rejetés.

Produits importés – Les taux de conformité aux normes de composition et d'étiquetage des produits importés continuent de chuter (voir tableau 2.2.12), en raison de l'augmentation de la variété et du volume des produits alimentaires provenant de tous les pays du monde.

Afin d'améliorer la conformité des produits importés, l'ACIA:

- incire les importateurs à mettre sur pied des systèmes de contrôle garantissant que les aliments importés répondent à la réglementation canadienne avant d'être mis sur le matché;
- élabore des stratégies d'inspection qui mettent actuellement l'accent en 2002-2003 sur les produits présentant de faibles taux de conformité et sur les importateurs responsables de ces produits;
- prépare des documents d'information à l'intention des négociants.

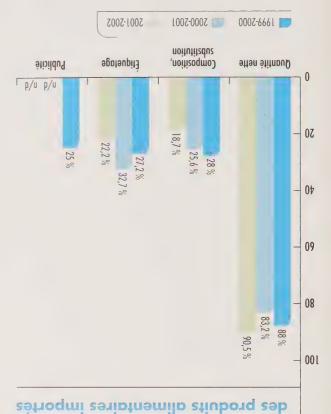
C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits importés ont été rejetés.

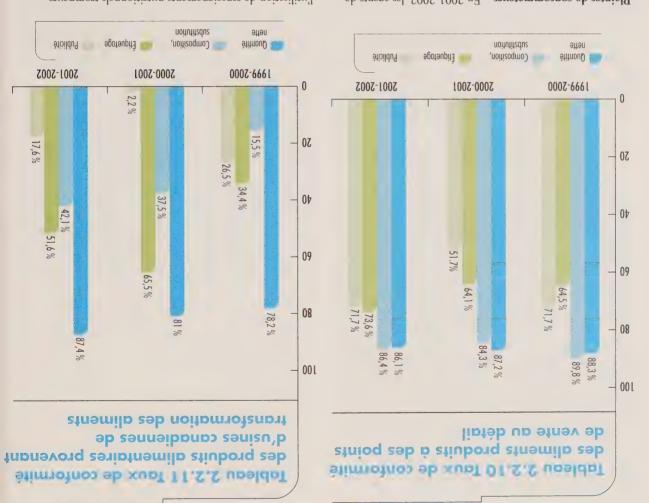
> rableau 2.2.10. Le taux de conformité aux normes d'emballage semble s'améliorer, mais le taux de conformité des produits fabriqués ou emballés au détail est demeuré relativement stable au cours des trois dernières années.

Les inspecteurs de l'ACIA adoptent une approche axée sur les risques qui cible les produits et les établissements que l'on soupçonne de contrevenir aux règlements. Grâce à des inspections ciblées, un important pourcentage de produits inspectés ont été jugés non conformes. Par conséquent, ces données n'indiquent pas le taux moyen de conformité des produits sur le marché, mais elles servent comme outil de mesure de rendement du programme.

Le nombre de lots de produits alimentaires ayant fait l'objet d'un examen entre 1999-2000 et 2001-2002 a diminué en raison de l'augmentation du temps consacré à l'examen des

Tableau 2,2, 12 Taux de conformité





l'utilisation de renseignements nutritionnels trompeurs ou de fausses allégations. Elle a aussi mené 6 417 examens d'étiquettes avant la mise en marché pour veiller à ce que celles-ci soient conformes avant la production et la distribution.

Pour assurer le respect de la réglementation, l'Agence a notamment retiré du marché 368 lots de produits non conformes et entamé un certain nombre de poursuites, dont 32 ont été conclues de façon satisfaisante.

Alimentation au détail – Les taux de conformité des aliments produits à des points de vente au détail (p. ex. viande, légumes ou produits déli emballés à l'épicerie) sont illustrés au

Plaintes de consommateurs – En 2001-2002, les agents de l'ACIA ont enquêté sur 1 539⁶ plaintes de consommateurs et ont répondu à plus de 15 000 demandes de renseignements. Ils ont également procédé à 1 295 inspections de produits à l'étape de la fabrication et de l'importation, ainsi qu'à 2 283 inspections aux points de vente au détail.

Ourre les inspections des systèmes et des produits alimentaires menées pour vérifier les pratiques concernant la quantité netre, la composition, l'étiquetage et la publicité, l'ACIA a effectué 4 300 analyses en laboratoire de près de l'ACIA a effectué 4 300 analyses en laboratoire de près de l'ACIA a composition, la falsification soupçonnée de produits, la présence d'allergènes et

Laugmentation du nombre de produits importes, qui proviennent d'un nombre sans cesse crotissant de pays étrangers.

| 9'98 | SI | lþ | 566l-466l |
|-------|----------|----|------------------------|
| 6'S l | L | 44 | 966l [—] 566l |
| 50 | 6 | 54 | ∠661 [—] 9661 |
| 717 | ħΙ | 99 | 8661-7661 |
| S'bl | 8 | SS | 666l [—] 866l |
| 9'\$ | ₽ | 72 | 1999–2000 |
| 0 | 0 | 23 | 2000-2001 |
| 1'6 | t | bb | 2001-2002 |
| | | | |

* Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité,

Dès qu'un produit falsifié est détecté, celui-ci est saisi, et une accusation est portée afin que l'entreprise responsable veille à ce que les produits répondent à toutes les exigences réglementaires du Canada. L'ACIA continuera à analyser des échantillons et à poursuivre toute entreprise qui contrevient à la réglementation en falsifiant l'huile d'olive.

Santa Maria Foods Corporation

the extraorement 2000, IACA A lance into enquencers reported to a point of the extraorement of the extraorement of the extraorement of a limentary in the end of the

Delta (Colombie-Britannique) a plaidé coupable devant la coupable devant la pour provinciale de la Combie-Unimique) a plaidé coupable devant la cua provinciale de la Combie-Unimique de l'inspection des viandes et dem chicum in contraction pour avoir enfreint la Loi au l'inspection des viandes et deux lois pour avoir fait un faux usage des légendes d'inspection des viandes, avoir fait un faux usage des légendes d'inspection des viandes, avoir fait un faux usage des légendes d'inspection des viandes, avoir fait un faux usage des légendes d'inspection des viandes, avoir fait un faux usage des légendes d'inspection des viandes.

Fabilitation du bœuf haché – Le bœuf haché représente environ 35 p. 100 du nombre total de ventes de bœuf. Selon les règlements fédéraux, le « bœuf haché » doit être composé exclusivement de bœuf. Par ailleurs, la viande hachée qui contient des espèces étrangères peut poser un risque pour les personnes souffrant d'allergies. Voilà pourquoi il est interdit de fabriquer des produits de bœuf haché qui contiennent des espèces étrangères.

Au cours des deux dernières années, 737 échantillons de bœuf haché de commerçants indépendants et de chaînes de magasins ont été analysés. Voici le taux de non-conformité lié à ces échantillons :

| 2000–2001 | 207 | 43 | 8'07 |
|-----------|-------------|------------------|------|
| 2001-2002 | 230 | 77 | 5′₺ |
| morning | Mbre (Mare) | Mare de stiubora | |

Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité.

Les magasins qui n'éraient pas conformes à la lumière des résultats de la première analyse ont reçu une lettre d'avertissement. Des échantillons officiels ont été prélevés afin que des poursuires puissent être intentées en cas de récidive. À la suite de ces activités de contrôle d'application de la réglementation, de nombreux grands magasins ont mis en place de nouvelles procédures de contrôle, et le taux de conformité s'est aceru. Toutefois, une surveillance permanente est nécessaire, plus particulièrement dans les petits nente est nécessaire, plus particulièrement dans les petits magasins indépendants situés dans des régions rutales.

Falsification de Unuile d'olive – La falsification peut comprendre l'ajout d'huiles de substitution de moindre qualité. Étant donné qu'il est impossible pour les consommateurs de savoit quels produits ont été falsifiés, les laboratoires de l'ACIA analysent des échantillons pour détecter ce type de pratique illégale. Voir ci-contre les résultats obtenus au cours des huit dernières années:

une compétition équitable au sein de l'industrie. L'Agence contribue à la conformité des aliments⁵ produits ou importés par des établissements qui ne sont pas agréés par le gouvernement fédéral, ainsi que des aliments qui sont fabriqués ou emballés et étiquetés par des détaillants. Ces produits alimentaires représentent environ 34,6 p. 100 des dépenses des Canadiens en matière d'alimentation (excluant les restaurants).

Rôle de l'ACIA – Le rôle de l'Agence consiste à protéger les Canadiens contre des pratiques commerciales malhonnêtes en administrant les dispositions relatives aux cas de fraude et à l'étiquetage du Règlement sur les diments et drogues et du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, et en appliquant ces règlements aux produits al aimentaires importés et produits au pays à l'étape de la fabrication, de l'importation et de la vente au détail. L'Agence cible les produits et les établissements présentant un risque élevé, inspecte et analyse les aliments, et évalue les systèmes de contrôle de l'industrie.

Rendement – Au cours de 2001-2002, l'ACIA a entrepris un certain nombre de projets visant à protéger les consommateurs contre des pratiques commerciales malhonnêtes en établissant et en faisant respecter des normes relatives à slimentaires, que ceux-ci soient d'origine canadienne ou importés. Les inspecteurs de l'ACIA ont continué de ciblet les produits et les établissements présentant un risque élevé. Voici des exemples de projets entrepris par l'ACIA.

Nutrition sportive – Les produits de nutrition sportive comprennent les aliments sous forme de poudres, de tablettes et de boissons qui sont consommés comme suppléments nutritifs pour améliorer la performance, notamment l'augmentation du volume et de la définition musculaire. L'an mentation du volume et de la définition musculaire. L'an les étiquettes de 226 échantillons; seulement 4,4 p. 100 des les étiquettes de 226 échantillons; seulement 4,4 p. 100 des prévue par l'Agence pour 2002-2003 consiste à entreprendre des inspections à tous les niveaux de distribution et à communiquet ses inquiétudes aux détaillants, en plus de fournit conseils et avis en ce qui a trait à l'établissement de mesures conseils et avis en ce qui a trait à l'établissement de mesures de contrôle de la qualité.

infections alimentaires. coordonnées et plus rapides en cas de flambée de toxiont permis d'établir des mesures d'intervention mieux les relations de travail entre l'ACIA et ses partenaires et cas d'urgence. Ces améliorations ont également officialisé vue de renforcer la capacité d'intervention de l'ACIA en ces modifications ont représenté un important progrès en après l'urgence au sein de son organisation. Collectivement, processus visant à examiner les mesures de rétablissement aux flambées de toxi-infections alimentaires et élaboré un territoires un protocole d'intervention en cas d'urgence liée territoires; négocié avec Santé Canada et les provinces et tion en cas d'urgence alimentaire avec les provinces et les alimentaire; amélioré la coordination du système d'intervend'exploitation conclus avec Santé Canada en cas d'urgence et du rappel des aliments à Ottawa; mis à jour les accords Elle a notamment mis sur pied le Bureau de la salubrité de gestion et d'exploitation en cas d'urgence alimentaire. général, l'ACIA a apporté des changements à ses procédures Afin de régler les problèmes soulevés par le vérificateur

Initiatives – Afin de régler les problèmes actuels et de réduire les risques pour les consommateurs canadiens, l'Agence a élaboré et mis à l'essai des plans d'intervention en cas d'urgence axés sur ses secteurs d'activités. En outre, elle a participé à des projets et à des examens intergouvernementaux, notamment avec la U.S. Food and Drug Administration. En continuant d'élaboret conjointement avec les intervenants des pratiques de gestion des risques et de renforcer les liens avec les associations de consommaet de tenforcet les liens avec les associations de consommateurs, l'Agence s'emploie à prévenir les situations d'urgence.

: eupigethit strategique

Décourager les pratiques trompeuses.

Secteur – Les activités de l'ACIA visant à réglementer la quantité nette, la composition, l'étiquetage et la publicité des produits alimentaires revêtent une importance particulière pour les Canadiens, car elles protègent les consommateurs contre des pratiques malhonnêtes et trompeuses, et favorisent

Pains, pâtes, céréales, sauces, sauce à salade, condiments, sucre, chocolat, bonbons, café, thé, margarine, huile à friture, repas et desserts surgelés, assaisonnements, croustilles, crème-dessert, boissons gazeuses, etc.

Le nombre d'incidents donnant lieu à un rappel d'aliments est sensiblement le même depuis les trois dernières années; cependant, le nombre de rappels a plus que doublé, en raison des mesures de suivi rigoureuses. Un seul incident peut donner lieu à plusieurs rappels, notamment dans le cas d'ingrédients qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits. Dès que l'ACIA cerne un problème concernant la salubrité d'un aliment, elle lance une enquête exhaustive pout veiller à ce que tous les produits contaminés soient retirés du marché.

L'Agence a procédé à plus de 18 000 vérifications de l'efficacité des rappels auprès des détaillants au cours de l'année civile 2001 afin de déterminer si les produits rappelés avaient été retirés du marché. Ses partenaires provinciaux ont pu en effectuer quelques milliers de plus.

Initiatives – II y aurait lieu d'améliorer le taux de conformité de l'industrie à l'obligation de retirer du marché les produits faisant l'objet d'un rappel. Selon les vérifications que l'ACIA a pu mener en 2001, 11,4 p. 100 des produits rappelés se trouvaient sur les étagères des détaillants. L'Agence a examiné l'efficacité des rappels et élaborera un projet sur les meilleures l'efficacité des rappels et élaborera un projet sur les meilleures pratiques conçu pour rehausser la conformité des détaillants pratiques conçu pour rehausser la conformité des détaillants lorsqu'il s'agit de retirer les produits rappelés des étagères.

visant à maîtriser l'épidémie. organismes fédéraux et provinciaux participant à l'intervention la confusion concernant les rôles et les responsabilités des le manque d'échanges de renseignements en temps voulu et vérificateur général⁴ avait soulevé certaines lacunes, notamment de bons résultats, d'autres pas. Dans son rapport de 1999, le que certains aspects importants de l'intervention avaient donné tion de cette épidémie de toxi-infection alimentaire et constaté A l'époque, le Bureau du vérificateur général avait vérifié la gespoints de vente immédiatement après la diffusion du rappel. le produit contaminé a vite été repéré et il a été retiré des intection alimentaire de l'histoire du Canada. Heureusement, touchés. Il s'agissait de l'une des plus vastes épidémies de toxisignalés partout au pays. Les enfants en bas âge étaient les plus printemps 1998; il a donc fallu enquêter sur plus de 800 cas casse-croûte préemballé s'est déclarée à l'échelle nationale au Une flambée de toxi-infection alimentaire liée à un type de

⁴ Pour de plus amples renseignements sur le Rapport du vérificateur général du Canada, il suffit de consulter l'adresse unuu. oag-bug gc. caldominofrapports. nglhtml99154; himl. Bien que l'NCIA ait réalisé des progrès à l'égard des préoccupations soulevées par le Bureau du vérificateur général, célui-ci n'a pas encore examiné les mesures prises à la suite des recommandations formulées au chapité.

Dans les 474 cas, les aliments ont été rappelés pour une des raisons suivantes :

| | , |
|---|-------------|
| Substances étrangères dans l'alimentation | 00 F. q 8 |
| Contaminants chimiques | 00 l .q ₽.l |
| səupigoloidorsim stranımatro) | 23 p. 100 |
| zèralbèb non zənégrəllA | 00 l .q 42 |
| | |

LACIA a analysé les données statistiques afin de cerner les tendances, et elle a constaté qu'un nombre important de rappels d'aliments en raison de la présence d'allergènes impliquait les mêmes importateurs. L'Agence a entrepris une enquête sur ces récidivistes; elle prend actuellement des mesures ciblées afin d'assuter le respect de la réglementation.

De tous les rappels, 54 p. 100 sont attribuables à la présence d'allergènes. L'analyse des types d'allergènes révèle que la présence non déclarée de lait, de blé ou d'arachides représentent les principales causes de ces mesures. Au cours des deux dernières années, la présence non déclarée de lait dans lles aliments a constitué la première cause de rappel lié aux allergènes, ce qui coincide avec le moment où l'ACIA a commencé à utiliser la méthodologie permettant de détectet la présence de protéine lairière.

L'Agence examine également les tendances en matière de rappels dans les différents groupes sectoriels. En voici la répartition :

| 0,3 p. 100 | ləiM |
|------------|-------------------------------|
| 2,6 p. 100 | zinīt səmupəl tə stivīt |
| 3,6 p. 100 | raitial ctiubord |
| 4,9 p. 100 | Poisson et fruit de mer |
| 7,2 p. 100 | zəmrołznart zəmugəl tə ztiur7 |
| 9 p. 100 | Alialov ta abrail |
| 72 p. 100 | səmrotznart stiuborq |

Germes – En 1999, l'ACIA à lancé un projet d'inspection et d'échantillonnage à l'échelle nationale afin d'évaluer les pratiques de fabrication de l'industrie des germes. Sur 25 échantillons; 4 échantillons ont été jugés non conformes en raison de la présence de grandes quantités de E. coli, et les inspecteurs de l'Agence ont pris des mesures de suivi.

: supigétants fitasjdo

Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée.

Secteur – LACIA est responsable de la diffusion des rappels d'aliments en vertu de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments. La plupair des rappels sont effectués avec la participation volontaire de l'industrie. Il arrive que aliments insalubres. Parmi les risques auxquels les consommateurs s'exposent, mentionnons : allergènes non déclarés sur les étiquettes des aliments, niveaux insalubres ou dangereux de pathogènes microbiologiques, substances étrangères ou contaminants chimiques.

Rôle de l'ACIA – Le rôle de l'Agence consiste à protéger les consommateurs contre de tels risques. Dans des délais critiques, elle mène des enquêtes sur la salubrité des aliments et procède à des rappels d'aliments. Dans les cas d'épidémie de avec les provinces et Santé Canada afin de déterminer la source de l'épidémie, de retirer du marché les aliments contaminés et de prendre des mesures de suivi afin d'entayer la cause du problème.

Rendement – LACIA a effectué 474 rappels d'aliments en 2001–2002. Il est établi qu'un avis public doit être diffusé dans les 24 heures suivant le moment où l'on décide de rappelet un aliment. L'Agence a respecté ce délai dans tous les cas sauf un; l'avis a été diffusé 26 heures après que la décision a été prise, car il fallait plus de temps pour identifier adéquarement le produit contaminé. Toutefois, la plupart adéquarement le produit contaminé. Toutefois, la plupart des avis publics ont été diffusés moins de 10 heures après que l'Agence a pris la décision de rappelet le produit.

L'ACIA enquête sur les plaintes des consommateurs et de l'industrie, et affecte des ressources là où les produits et les établissements présentent un risque élevé pour les consommateurs. Deux comirés scientifiques techniques suivent un processus structuré qui comprend une analyse annuelle de l'environnement visant à cerner les risques alimentaires potentiels aux diverses étapes de la filière alimentaire. Partie intégrante du processus, l'Agence examine ensuire le niveau de contrôle de l'industrie et détermine les approches de gestion des risques qui sont les plus susceptibles d'améliorer les mesures de contrôle de l'industrie. Elle élabore annuellement des projets précis qui permettront de gérer les priorités cernées projets précis qui permettront de gérer les priorités cernées. Pour de plus amples renseignements sur les résumés cernées. Pour de plus amples renseignements sur les résumés de projets, il suffit de consulter le site Web de l'ACIA.

Huile de grignons d'olive – À l'automne 2001, l'ACIA a rappelé certaines marques d'huile de grignons d'olive du marché canadien en raison de la présence d'hydrocarbures polycycliques aromatiques, dont certains sont cancérigènes. À la suite du rappel, l'Agence a mis au point un projet de surveillance pour assurer la conformité des produits importés. Le projet est toujours en cours et durant l'année l'ACIA a découvert un seul échantillon non conforme qui a fait l'objet d'un rappel.

Eau embouteillée – L'an dernier, l'Agence a mené un sondage auprès des détaillants pour déterminer le niveau de salubrité de l'eau embouteillée en vente au Canada; un échantillon de 60 produits ont éré analysés afin de vérifier s'ils contenaient une certaine bactérie. Les résultats globaux révèlent que les échantillons d'eau embouteillée ne présentaient aucun risque pour la santé. Un seul échantillon a été jugé non conforme, ce qui a donné lieu à un rappel en raison de la présence de la bactérie Pseudomonas aeruginosa.

Enrichissement nutritif des préparations pour nourrissons – Au cours de la dernière année, l'Agence a procédé à l'évaluations de fabricants canadiens et d'importateurs de préparations pour noutrissons; tous ont été jugés conformes aux normes. Des échantillons de préparations pour noutrissons ont aussi ments nutritifs étaient conformes. Deux échantillons aut dix ont été jugés non conformes en raison d'une forte concentration en vitamine A, mais les concentrations ne représentation en vitamine A, mais les concentrations ne représentation en vitamine A, mais les concentrations ne été jugés avec l'entreprise visée. Tous les échantillons ont été jugés conformes pour ce qui est de la concentration en citaire jugés conformes pour ce qui est de la concentration en cuivre, en fet, en vitamine C et en thiamine.

transformés et les produits de l'étable qui n'étaient pas conformes aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral ont fait l'objet de mesures particulières pour en assurer la conformité ou ont été éliminés de façon satisfaisante. Pour assurer la conformité, les inspecteurs ont retenu 399 envois ou lots de produits transformés.

LAgence a collaboré avec le secreur pour faciliter l'exportation de produits alimentaires canadiens et a délivré 307 certificats d'exportation; 99,7 p. 100 des lots destinés à l'exportation ayant fait l'objet d'une inspection étaient conformes aux normes.

Elle a répondu à 4.235 demandes de renseignements et a assuré le suivi de 621 plaintes concernant des produits transformés. Sur 175 échantillons de produits de l'étable analysés, quatre échantillons contenaient du paraformaldéhyde et les produits en question ont dû être éliminés.

Uan dernier, sur 474 rappels, 34 (7,2 p. 100) visaient des produits transformés, dont 12 provenaient d'établissements agréés par le gouvernement fédéral; la majorité des rappels étaient attribuables à la présence de pathogènes microbiologiques. Méanmoins, le niveau global de salubrité des produits transformés nationaux et importés demeure élevé.

Les taux de conformité aux normes en matière d'étiquetage ont diminué au cours des trois dernières années, qu'il s'agisse des produits nationaux (de 73,6 p. 100 à 65,8 p. 100) ou des produits importés (de 60,6 p. 100 à 55 p. 100). (Voir tableaux 2.2.8 et 2.2.9), L'ACIA entreprend un examen approfondi de ses politiques sur l'étiquetage et de ses activités de contrôle afin d'accroître le taux de conformité aux normes en matière d'étiquetage.

Initiatives – L'Agence favorise l'utilisation de pratiques de gestion efficaces axées sur la science en aidant le secreur de la transformation des aliments à mettre en œuvre le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA).

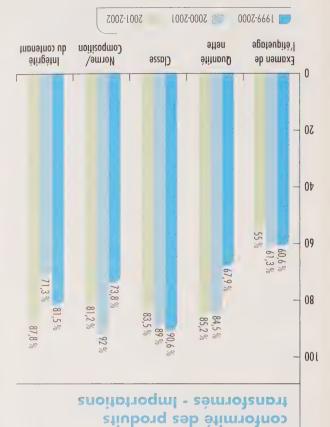
Enquêtes sur la salubrité des aliments

Mon seulement l'Agence inspecte la viande, le poisson, les œufs et les fruits et légumes produits dans des établissements agréés par le gouvernement fédéral, mais elle applique les dispositions sur la salubrité des aliments de la Loi sur les aliments et drogues relatives à l'inspection, aux enquêtes et aux situations d'urgence (par ex. les rappels) concernant les aliments produits au Canada ou importés.

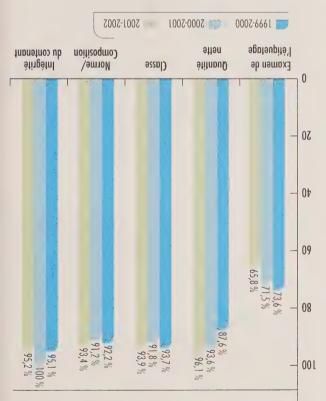
Rendement – Pour vérifier la conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral, quelque 50 inspecteurs ont visité 585 établissements agréées à 841 reprises. De ce nombre, 96,3 p. 100 des usines agréées de transformation de fruits et légumes et 99,1 p. 100 des établières ayant fait l'objet d'une inspection étaient conformes à la réglementation en vigueur.

L'Agence a mené 3 348 inspections de fruits et légumes transformés et de produits de l'érable, et elle a prélevé de produits pour vérifier la présence de résidus de produits chimiques, détecter les cas de contamination microbiologique et analyser la composition du produit. Les taux de conformité des produits nationaux et importés étaient élevés, comme l'indiquent les tableaux suivants (voir tableaux 2.2.8 et 2.2.9). Les données sont sensiblement les mèmes que celles de l'an derniet. Les fruits et légumes

Tableau 2.2.9 - Taux de



étimrofros de conformité suble de conformité de conformité de suble de suble de conformité de suble de conformité de suble de conformité de co



Produits transformés

Secteur – Au Canada, les ventes de fruits et légumes surgelés et en conserve, de jus de fruits et légumes, de soupes aux légumes en conserve, de cornichons et de sirop d'érable représentent un marché de plus de 2 milliards de dollars. Ces aliments constituent une partie importante du régime alimentaire canadien.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, l'Agence s'assure que les produits transformés soient salubres et de bonne qualité. Elle est chargée de veillet à ce que tous les fruits et légumes et produits dérivés réglementés, ainsi que tous les produits de l'étable réglementés, répondent aux exigences canadiennes en vigueur.

Brésil. Il s'agit d'une augmentation par rapport à l'an dernier, alors qu'aucun échantillon de produit irradié n'a été décelé. Aucun échantillon de produit national n'a été prélevé, car aucun établissement commercial ne procède à l'irradiation des produits frais au Canada.

L'Agence a également procédé à l'inspection d'environ 15 500 produits importés à leur arrivée au Canada afin d'en vérifier la qualité. De ce nombre, 436 produits ont été retenus, ce qui représente un taux de conformité de 97,2 p. 100. Les produits frais non conformes à la réglementation ont été éliminés, réexportés, reclassés ou réétiquetés.

L'an dernier, plus de 18 000 envois destinés à l'exportation ont été certifiés conformes aux normes de qualité en vigueur au pays en question. Ces activités de contrôle de la qualité ont facilité le commerce avec des pays étrangers, surtout les États-Unis.

En 2001-2002, l'ACIA a procédé à 12 rappels (2,6 p. 100 du nombre total) de fruits et légumes frais; de ce nombre, huit provenaient d'établissements agréés par le gouvernement fédéral. Dans la plupart des cas, les produits ont été rappelés en raison de la présence d'allergènes (sulfites). Méanmoins, le niveau global de salubrité des fruits et légumes frais produits au pays et importés demeure élevé.

Initiatives – LACIA a sidé l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDF) à élaborer à l'intention des emballeurs, des transporteurs et des grossistes des lignes directrices sur la salubrité axées sur les principes du système HACCP. Ces lignes directrices visent à mettre en tion durant les activités des sources potentielles de contamination durant les activités des services d'alimentation au le transport et les activités des services d'alimentation au détail. Elles constituent une prolongation du Guide de salubrité des fruits et légumes à la ferme.

LACIA a également entrepris la mise au point d'un logiciel d'inspection électronique pour faciliter les activités de contrôle de la qualité menées au point d'expédition et de destination. L'application fera partie du Programme d'activités multi-sectorielles (PAM) en tant que module portant sur l'inspection des fruits et légumes frais, dont la mise en œuvre devrait débuter en automne 2002. Les experts de l'Agence aident également le secteur des produits frais à élaborer un système de traçabilité des produits frais à élaborer un système de traçabilité international pour les fruits et légumes frais.

légumes frais. Parmi les produirs canadiens analysés, 99 pour 100 respectaient la limite maximale de résidus (LMR) prévue par le Règlement sur les aliments et drogues. En outre, l'Agence a procédé à l'analyse de 2 904 échantillons de fruits étaient conformes à la LMR. En 2000-2001, l'Agence avait prélevé 2 904 échantillons de produits mationaux et 11 079 prélevé 2 904 échantillons de produits importés; les taux de conformité échantillons de produits importés; les taux de conformité s'élevaient respectivement à 98,9 p. 100 et 99,7 p. 100. Ces dennées sont comparables à celles des trois années précédentes, alors que les taux de conformité étaient supérieurs à 100 (voir tableau 2.2.7).

En 2001-2002, l'Agence a analysé 208 échantillons de produits frais importés pour vérifier l'irradiation; 98,1 p. 100 des produits étaient conformes. Les échantillons non conformes étaient des mangues provenant du

Produits importês Produits canadiens Produits importés Résidus chimiques -Résidus chimique -Normes de qualité -0007-6661 6661-8661 1007-0007 2001-2002 0 50 01 09 08 001 99,8 des fruits et lègumes frais iaux de conformite

du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA). En plus de ce programme, des critères de rendement (p. ex., la quantité de Salmonella et de E. coli dans un produit) seront fixés pour mesurer l'efficacité des programmes de contrôle et des processus liés à la salubrité des aliments de l'industrie. Le degré de salubrité des produits carnés importés sera également amélioré, car l'ACIA exigera que les pays exportant ces produits au Canada mettent en place des systèmes équivalant au HACCP.

Le personnel du Programme de l'hygiène des viandes a été formé en priorité pour qu'il puisse se préparer à la mise en œuvre obligatoire du PASA dont la formation et la certification se déroulent en trois étapes. Depuis le lancement du programme de formation, plus de 85 p. 100 des employés ont suivi les étapes 1 et 2. À la fin de l'exercice, 250 employés étaient pleinement certifiés à l'égard du PASA.

Fruits et légumes frais

Secteur – Les produits frais représentent le type d'aliments que les Canadiens achètent le plus. En effet, ils consomment en moyenne 62 kg de fruits frais et 142 kg de légumes par personne. En 2001, le Canada a produit 6,9 milliards de kilogrammes et importé 3,4 milliards de kilogrammes de ninjer et légumes frais; il a également exporté 92 millions de kilogrammes de fruits et 640 millions de kilogrammes de fruits et 640 millions de légumes.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, l'Agence contrôle et inspecte la sortie des fruits au Canada, l'Agence contrôle et inspecte la sortie des fruits et légumes frais de 124 entrepôts agréés de produits (EAP) pour s'assurer qu'ils soient salubres et de qualité. Cette consommation intérieure soient classés selon les normes fédérales applicables en matière de qualité, d'emballage et d'étiquetage. Sur les quelque 1 500 vérifications exigées en d'étiquetage. Sur les quelque 1 500 vérifications exigées en de surveillance dans ces EAP. Les inspecteurs évaluent les de surveillance dans ces EAP. Les inspecteurs évaluent les violation des exigences fédérales et signalent toute violation des exigences fédérales à l'exploitant de l'établisseviolation des exigences fédérales à l'exploitant de l'établisse-violation des exigences fédérales à l'exploitant de l'établisse-violation des exigences fédérales à l'exploitant de l'établisse-violation des exigences fedérales à l'exploitant de l'établisse-violation des exigences de l'établisse de ce programme.

Rendement – L'Agence a analysé des fruits et légumes frais produits au pays et importés afin de vérifier la présence de résidus de produits chimiques agricoles. L'an dernier, l'ACIA a analysé 8 792 échantillons domestiques de fruits et



PMIV au cours de 2000-2001. Le Règlement sur l'inspection des viandes a été modifié le 23 mai 2001 afin de fournir le fondement juridique nécessaire pour la mise en œuvre du Programme. La modification prévoit également pour la première fois que les renseignements pertinents sur l'état de santé des animaux soient acheminés aux abattoirs avant l'expédition de ces derniers. Ainsi, l'exploitant de l'abattoir et le médecin vétérinaire en chef de l'ACIA auront en main et le médecin vétérinaire en chef de l'ACIA auront en main des données additionnelles. En outre, cette façon de procéder établita un lien précieux avec les programmes de salubrité des aliments à la ferme que l'Agence met en œuvre, salubrité des aliments à la ferme que l'Agence met en œuvre.

LACIA artend une confirmation officielle du département de l'Agriculture des États-Unis comme quoi celui-ci reconnaît l'équivalence du PMIV.

Les résultats de la surveillance permanente des divers projets pilotes du PMIV, assurée par des inspecteurs de l'ACIA sur place, continuent de démontrer que les employés de l'industrie formés et agréés comme « détecteurs de défauts » sont aussi compétents que les inspecteurs de l'Agence lorsqu'il s'agit de repérer et de retirer les carcasses suspectes. De plus, les tests microbiologiques démontrent que le PMIV offre le même degré d'assurance que les méthodes d'inspection traditionnelles.

Initiatives – Les modifications apportées au Règlement sur l'inspection des viandes amélioreront le niveau de salubrité des produits carnés préparés dans des établissements agréés, cat elles rendront obligatoires la mise en œuvre

Usn dernier, le Canada a importé près de 468 000 tonnes de viande de 18 pays. UACIA effectue des inspections, mais en raison des difficultés éprouvées lors de l'entrée des données, et des limites du système informatique, il lui a été difficile de compiler les renseignements; par conséquent, les raux de conformité pour la viande rouge et la volaille importées ne sont pas disponibles pour 2001-2002 ni pour 2000-2001. Cependant, le taux de conformité de pour 2000-2001 Cependant, le taux de conformité de

Un certain nombre de pays étrangers exigent que l'ACIA certain, au moment de l'exportation, que les produits satisfont à leurs exigences. L'an dernier, le Canada a exporté 1,6 million de tonnes de viande, ce qui représente une augmentation de 31 p. 100 par rapport à 1998 (1,1 million de tonnes en 1998). On exporte de la viande et des produits de viande vers plus de 116 pays; 99,9 p. 100 de ces produits de viande vers plus de 116 pays; 99,9 p. 100 de ces produits sont acceptés dans les pays où ils sont destinés.

L'an dernier, parmi les 474 rappels diffusés, 44 (9,3 p. 100) portaient sur des produits carnés; de ces derniers, 35 concernaient des produits provenant d'établissements agréés par le fédéral. La raison principale de ces rappels : la présence d'agents parhogènes microbiologiques.

Les principes HACCP de gestion des risques axée sur la science sont de plus en plus reconnus sur la scène internationale comme étant un excellent moyen de réduire les risques en matière de salubrité des aliments. Pour ce qui est des secteurs de la viande et de la volaille, l'adhésion aux principes HACCP est facultative; cependant, l'ACIA tente de rendre celle-ci obligatoire au moyen de modifications réglementaires. L'ACIA tation (gouvernements) pour ce qui est de la reconnaissance et tation (gouvernements) pour ce qui est de la reconnaissance et de la vérification des systèmes HACCP. Dans le secteur des viandes, 513 des 793 établissements agréés sont en voie d'être viandes, 513 des 793 établissements agréés sont en voie d'être reconnus par l'ACIA et 333 de ces derniers le sont déjà.

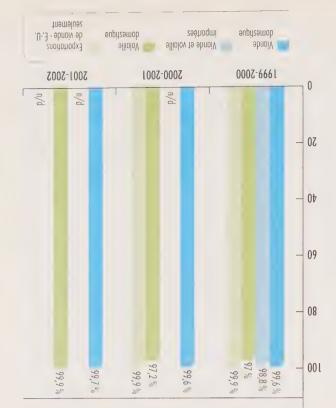
Dans le secreur de la volaille, le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) a éré mis en œuvre à tirre d'essai dans 11 (17 p. 100) des 64 établissements de transformation de la volaille agréés par le fédéral. Il s'agit d'une hausse comparativement à l'année précédente, trois nouveaux abattoirs de volaille s'étant joints au programme. Quatre des projets pilotes se sont terminés avec succès le 1^{et} avril 2002, tandis que trois des huit projets pilotes restants passaient à la phase trois de la mise en œuvre du restants passaient à la phase trois de la mise en œuvre du

agréés par le fédéral. Pour être agréés par le fédéral, les établissements doivent se conformer aux dispositions réglementaires de plusieurs lois fédérales.

Le personnel de l'Agence inspecte non seulement les établissements, mais également les animaux sur pied et les carcasses après l'abattage. Plus de 660 millions d'animaux ont été abattus en 2001, ce qui représente une augmentation de 20 pour 100 en cinq ans. Les animaux vivants qui inspirent des soupçons sont séparés afin qu'ils soient examinés plus rigoureusement par un médecin vétérinaire de l'ACIA chargé de déterminer si leurs carcasses peuvent ou non être transforde déterminer si leurs carcasses peuvent ou non être transformées en produits destinés à la consommation humaine.

Rendement – Environ 73 000 prélèvements ont été effectués et analysés afin de cerner les risques chimiques, microbiologiques et physiques. Le taux de conformité était très élevé. Par exemple, le taux de conformité était de 99,7 p. 100 pour la viande rouge et de 99,9 p. 100 pour la voisille d'origine canadienne (voir tableau 2.2.6).

Tableau 2.2.6 - Taux de conformité en matière d'hygiène des viandes



L'an dernier, l'Agence a diffusé un rappel concernant du miel provenant d'un établissement agréé par le fédéral. Le produit contenait des résidus de médicaments; il a donc été retiré du marché. La salubrité globale des produits du miel canadiens s'est détériorée au cours de la dernière année (voir tableau 2.2.5).

Initiatives – Pour accroître le taux de conformité du miel importé, l'ACIA a mis en œuvre une nouvelle procédure d'importation. L'Agence des douanes et du revenu du Canada doit maintenant acheminer routes les expéditions qui autorisera ou non leur entrée au pays. Les produits provenant de pays jugés non conformes à la suite d'un échantillonnage de contrôle seront retenus et analysés. Ils échantillonnage de contrôle seront retenus et analysés. Ils ne seront libérés que s'ils satisfont aux normes canadiennes.

La nouvelle politique sur les importations de l'Agence est conçue pour inciter tous les pays étrangers qui exportent du miel au Canada à garantir que leurs produits sont exempts de résidus de médicaments et de tout autre adultérant.

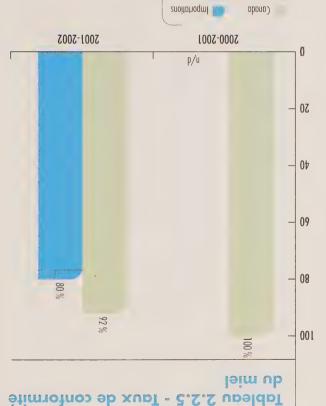
L'ACIA exhorte les importateurs à bien s'assurer que les produits de miel satisfont aux normes canadiennes avant de les importet.

Au cours de l'année à venir, l'ACIA procédera à un examen exhaustif du *Règlement sur le miel* afin de suivre les tendances adoptées par l'industrie et de renforcer l'application de la réglementation.

Hygiène des viandes

Secteur – Lan dernier, les Canadiens ont produit du boeut, du porc, de la volaille et d'autres viandes évalués à environ 14 milliards de dollars. Ils consomment en moyenne 23 kg de boeuf, 33 kg de volaille et 22 kg de porc par personne, par année. En tout, les Canadiens ont consommé 2,4 millions de tonnes de viande tandis que 1,6 million de tonnes ont été exportées vers 116 pays.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la Loi sur l'inspection des virandes, l'Agence veille à ce que les produits carnés sortant des établissements inspectés par le fédéral et destinés au commerce canadien ou à l'exportation, et les produits importés au Canada soient salubres et de qualité. Pout s'assurer que les lois et les règlements fédéraux sont bien appliqués, quelque l'120 inspecteurs de première ligne et 260 médecins vétérinaires ont inspecté l'an dernier près de 800 abattoirs, vétérinaires ont inspecté l'an dernier près de 800 abattoirs, établissements de transformation de la viande et entrepôts



49 analyses en vue de déceler route adultération avec des sucres étrangers. Le taux de conformité des analyses effectuées sur le miel canadien était de 92 p. 100. L'Agence a ensuite pris des mesures concernant les produits non conformes et elle a, entre autres, retiré les produits canadiens non conformes du marché. La légère diminution du taux de conformité, qui était de 100 p. 100 l'an derniet, est le résultat d'un processus d'échantillonnage plus rigoureux.

Le Canada a importé 2 824 tonnes de miel, provenant surrout de Chine, des États-Unis et de l'Argentine. L'ACIA a procédé à l'inspection du miel importé provenant d'environ 31 pays; elle a aussi effectué 60 analyses en vue de déceler toute adultération avec des sucres étrangers. Le taux de conformité des analyses effectuées sur le miel importé était de 80 p. 100. Les produits importés qui étaient non conformes ont été renvoyés dans leur pays d'origine.

produits aux critères canadiens ou aux exigences d'autres gouvernements. Le taux de conformité des problèmes exportés était très élevé (94 p. 100). Les cas problèmes ont été corrigés et, par conséquent, les marchés étrangers n'ont refusé aucune des 4 \$/\$4 expéditions.

L'an dernier, parmi les 474 rappels diffusés, 17 (3,6 p. 100) concernaient des produits laitiers. De ce nombre, 14 portaient sur des produits provenant d'établissements agréés par le fédéral. Les rappels ont été diffusés surrout en raison de la présence d'agents parhogènes microbiologiques. L'ACIA à également délivré 27 avis de détention concernant des produits laitiers canadiens et 23 concernant des produits produits laitiers canadiens et importés sont élevées. Les des produits des laitiers canadiens et importés sont élevées. Les produits destinés à l'exportation ont également satisfait aux exigences d'autres gouvernements (voir tableaux 2.2.3 et 2.2.4).

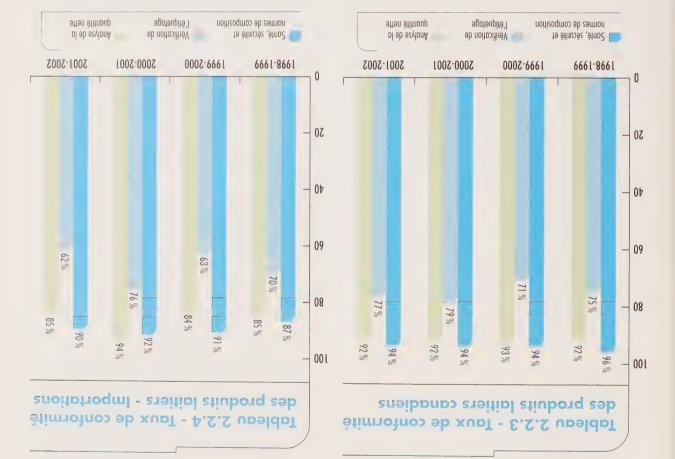
Initiatives – Pour tenir compre de l'évolution des besoins en matière d'inspection et fournir des instructions aux inspecteurs de l'ACIA, le Manuel d'inspection des usines laitières et le Manuel d'inspection – produits laitières font actuellement l'objet d'une révision et d'une mise à jour. Ainsi, ils offitiont une approche plus exhaustive et moderne des politiques et des techniques d'inspection.

IsiM

Secreur – Le miel fait partie des ingrédients d'un large éventail de produits de boulangerie, de sauces et de trempetres. Au Canada, la consommation de miel est demeurée relativement stable, soit environ 1 kg par personne au cours de la dernière décennie. En 2000, près de 10 000 apiculteurs canadiens ont produit 31 461 tonnes de miel.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, l'Agence veille à ce que les produits de miel sortant des établissements agréés par le fédéral ou importés au Canada soient salubres, de qualité, étiquetés de façon à ne pas tromper les consommateurs et puissent être vendus sur les marchés interprovinciaux ou internationaux.

Rendement – Le Canada possède 200 installations de production de miel agréées par le fédéral. L'an dernier, l'Agence a effectué 198 inspections dans ces installations, et le taux de conformité atteignait 99 p. 100. Elle a procédé à un total de



composition; de 62 p. 100 pour la vérification de l'étiquette et de 85 p. 100 pour les analyses sur la quantité nette. Le taux de conformité global des produits importés inspectés était légèrement inférieur à celui de l'an dernier. L'Agence met davantage l'accent sur les produits importés ayant des antécédents de non-conformité et procède à l'examen du Programme sur les importations. De plus, les importations de produits laitiers seront davantage ciblées en 2002–2003.

L'Agence a délivré plus de 4 700 documents d'exportation portant sur des produits laitiers exportés dans plus de 65 pays. En tout, 198 inspections ont été effectuées sur les exportations selon la fréquence prescrite pour vérifier l'exactitude des données sur les expéditions. En outre, 133 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des

des produits aux critères de salubrité, de qualité et d'équité commerciale. Le taux de conformité des produits laitiers canadiens était de 94 p. 100 pour les normes aur la santé, la salubrité et la composition; de 77 p. 100 pour la vérification de l'étiquette et de 92 p. 100 pour les analyses sur la quantité nette. Le taux de conformité global des produits laitiers canadiens est relativement le même depuis deux ans.

En tout, I 314 inspections ont été exécutées sur les produits importés, y compris 287 vérifications de l'étiquette, 27 vérifications de la quantité nette et 13 vérifications des catégories. De plus, 986 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des produits aux critères de salubrité, de qualité et d'équité comproduits aux de conformité des produits importés était de 90 p. 100 pour les normes sur la santé, la salubrité et la de 90 p. 100 pour les normes sur la santé, la salubrité et la

aux épreuves, l'Agence ouvre une enquête qui peut aboutit à la suppression de l'allégation sur l'emballage. L'ACIA surveillera de près ce segment du marché afin d'accroître le taux de conformité.

Des consultations avec l'industrie auront lieu en 2002 pour évaluer si l'on est prêt ou non à ajouter au Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) un mandat concernant les produits d'oeufs conditionnés et les oeufs en coquille.

Produits laitiers

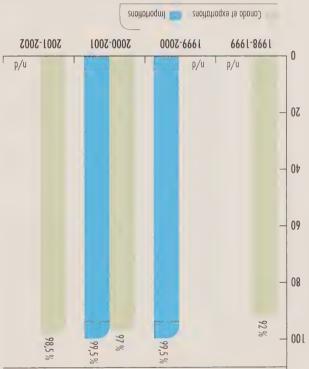
Secteur – Les Canadiens consomment annuellement en moyenne 100 litres de lait et 17 kg de produits laitiers par personne. Le Canada a produit 76,1 millions d'hectolitres de lait cru qui a servi à produite 1,2 million de tonnes de produits laitiers. L'an derniet, il a importé 160 millions de kg de produits laitiers et en a exporté 182 millions.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, l'Agence veille à ce que les produits laitiers qui sortent des établissements agréés par le fédéral et qui sont destinés au commerce national ou à l'exportation soient salubres, de qualité et classifiés selon les normes fédérales. Ces activités se déroulent principalement dans les établissements laitiers agréés et dans les installations des importateurs. En tout, 35 inspecteurs de première ligne inspectent des usines et des produits. Ces inspections ont lieu dans 279 établissements agréés par le fédéral et 87 installations d'importateurs.

Rendement – En tout, il y a eu 196 inspections exhaustives d'usines et 1 018 inspections relatives aux bonnes pratiques de fabrication dans les établissements laitiets; le taux de conformité de ces usines était de 93 p. 100. Dans les cas où les inspecteurs ont relevé de sérieux manquements à la sécurité et à la santé, les responsables de l'usine concernée ont cotrigé les problèmes immédiatement, ou les inspecteurs ont retenu ou rappelé le produit touché.

En plus des inspections dans les usines, 3.371 inspections ont été effectuées sur les produits canadiens, y compris 756 vérifications de l'étiquette, 449 vérifications de la quantité nette, 369 vérifications des ingrédients, 143 évaluations de produits chimiques non alimentaires, 13 vérifications de l'intégrité des contenants et 98 vérifications des catégories. De plus, 1.543 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et décelet des résidus chimiques en vue de déterminet la conformité des résidus chimiques en vue de déterminet la conformité

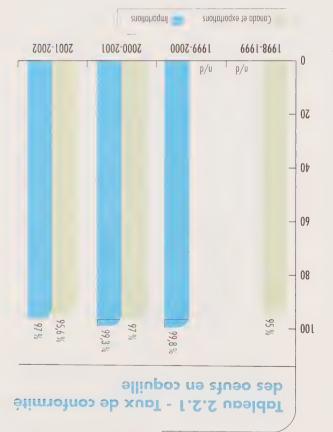
Tableau 2.2.2 - Taux de conformité des produits d'oeufs



L'an dernier, aucun rappel n'a éré diffusé pour les oeufs en coquille ou les produirs d'oeufs provenant d'établissements agréés par le fédéral. La salubrité globale des oeufs et des produirs d'oeufs canadiens et importés est élevée. Les produirs destinés à l'exportation ont également satisfait aux autres exigences d'autres gouvernements (voir tableaux 2.2.1 et 2.2.2).

Les inspecteurs de l'ACIA sont intervenus dans près de 110 plaintes concernant les oeufs en coquille ou les produits d'oeufs. Les plaintes portaient sur diverses questions comme la commercialisation illégale d'oeufs non classés, l'utilisation de déclatations non approuvées ou d'autres questions d'étiquetage.

La surveillance des oeuts en coquille dont l'étiquetage comporte des déclarations sur la valeur nutritive s'est intensifiée, car il y a de plus en plus de ce genre de produit sur le marché. Il faut en outre régler les lacunes dans les allégations à l'égard du produit en question. En cas de résultats négatifs



national d'inspection. A leur arrivée au Canada, les produites sont inspectés pour déterminer s'ils sont conformes aux exigences. Le pays a importé 11,1 millions de douzaines d'oeufs pour l'industrie de la transformation. En tout, le de douzaines de plus pour la consommation. En tout, le de douzaines de plus pour la consommation. En tout, le de transformation des oeufs. Les inspecteurs de l'ACIA, grâce à une vérification toutinière de la conformité, ont grâce à une vérification toutinière de la conformité, ont coquille importés, une légère chute par rapport au taux de conformité au faut de l'ân dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également l'an dernier de de dollars, les dont la valeur est estimés à l'an dernier de dollars. Le taux de conformité des produits

exportés était de 99,8 p. 100.

Rôle de PACIA – En vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, l'Agence veille à ce que les produits qui sortent des établissements agréés par le fédéral et qui sont destinés au commerce national ou à l'exportation soient salubres, de qualité et classés selon les normes fédérales. Elle réglemente également l'emballage et l'étiquetage des oeufs.

Rendement – Les établissements qui apposent un nom de catégorie aux oeufs en coquille doivent être agréés par le fédéral. En 2001, les inspecteurs de l'ACIA ont effectué l'501 inspections dans 351 établissements de classement agréés pour vérifier l'hygiène et contrôler la façon dont les employés manipulent les aliments. L'Agence y a également effectué des analyses environnementales pour déceler la présence de Salmonella. En 2001, 538 échantillons ont été prélevés et le taux de conformité était de 94,4 p. 100. Lorsque le résultat des analyses est positif, l'usine doit être nettoyée à fond. Les inspecteurs procèdent ensuite à un second échantillonnage pour vérifier si les méthodes accond échantillonnage pour vérifier si les méthodes

LACIA n'inspecte pas seulement les établissements, elle inspecte aussi les oeufs et les produits d'oeufs. En ce qui concerne les oeufs en coquille, 3 675 lots ont été inspectés. Le taux de conformité aux catégories³ des oeufs en coquille canadiens a chuté légèrement cette année pour s'établit à 95,6 p. 100 (97 p. 100 l'an dernier). Les principales raisons des refus : santé et sécurité (coquilles sales ou fendues) et fraude (produit de poids insuffisant). Les produits non conformes ont fait l'objet d'une reclassification, ont été transformés et pasteurisés ou ont été jetés au rebut, selon le cas.

Les oeufs sont transformés en produits liquides, congelés, déshydratés ou cuits dans 19 établissements agréés par le fédéral. L'an derniet, le Canada a produit un total de 85 millions de kilogrammes d'oeufs conditionnés. De ce nombre, l'Agence en a contrôlé 6,26 millions de kilogrammes (498 échantillons ont été analysés), et le taux de conformité atteignait 98,5 pour 100.

Les pays étrangers qui veulent exporter des oeufs en coquille ou des produits d'oeufs au Canada doivent être dotés de contrôles équivalents pour la transformation et d'un système

la mer et devaient identifier chaque lot importé au Canada. naient un permis d'importation de poisson et de produits de reste du secteur des importations, 9442 importateurs détemesures correctives ont été préparés. En ce qui a trait au non-conformité aux critères du programme, des plans de où le permis du PGQI a été révoqué pour des raisons de la salubrité du produit importé. Dans tous les cas, sauf un Aucun des cas de non-conformité n'avait un lien direct avec plus fréquents étaient liés aux permis et aux notifications. importateurs. Parmi les éléments non conformes relevés, les 2001–2002, l'Agence a effectué 10 vérifications auprès de ces et des produits de la mer en conserve. Au cours de l'exercice adhérant au PGQI importent environ 30 p. 100 du poisson des importateurs (PGQI). Au Canada, 16 importateurs tant volontairement le Programme de gestion de la qualité pratiques de gestion des risques axées sur la science en adop-Le secteur des importations a également appliqué des

Usn dernier, parmi les ♣7♣ rappels qui ont été diffusés, 23 (♣,9 p. 100) portaient sur du poisson et des produits de la mer; 16 des cas provenaient des établissements agréés par le fédéral. La présence d'agents pathogènes microbiologiques constituait la cause principale des rappels. Malgré ces cas, la salubrité globale des poissons et des produits de la mer canadiens et importés est élevée. Les produits destinés à l'exportation ont aussi satisfait aux exigences d'autres gouvernements.

Initiatives – LACIA procède actuellement à la mise à jour du Programme d'inspection du poisson, en examinant les exigences du Programme d'importation relatives à la salubrité alimentaire, le Règlement sur l'inspection du poisson, notamment l'élaboration des politiques visant l'aquaculture et les poissons modifiés génétiquement, ainsi que les politiques et procédures relatives à la certification des produits destinés à l'exportation. Un programme de surveillance des résidus de l'exportation. Un programme de surveillance des résidus de médicaments et de contaminants est en voie d'élaboration.

shu 90

Secteur – En 2001, les Canadiens ont consommé 16 douzaines d'oeufs par personne, soit sous forme d'oeufs en coquille, soit comme ingrédients dans d'autres produits alimentaires. La quantité d'oeufs consommés ne cesse de croître depuis 1995, année où les Canadiens en consommaient 14,4 douzaines.



(EC), Pêches et Océans Canada et l'ACIA. L'Agence réglemente l'importation, l'exportation, la transformation, l'emballage, l'étiquetage, l'expédition, la certification, l'entreposage et le réemballage des mollusques et des crustacés pour en protèger la qualité et maintenir l'identité et l'intégrité de la source et du lot.

Au cours de l'année civile 2001, plus de 18 000 épreuves de détection de biotoxines marines dans les mollusques et crustacés ont été exécutées conformément au Plan national de surveillance axé sur les risques. L'ACIA a formulé curveillance axé sur les risques. L'ACIA a formulé surveillence axé sur les risques. L'ACIA a formulé cueillette, en se fondant sur les niveaux de toxines marines, ainsi que 26 autres recommandations de fermeture pour des raisons sanitaires (p. ex., des niveaux trop élevés de E. coli).

L'ACIA reconnaît les programmes de salubrité des mollusques des pays suivants: Nouvelle-Zélande, États-Unis, Japon, France et Corée. Les programmes de ces pays prévoient des contrôles appropriés pour la salubrité des produits et satisfont ainsi aux exigences du Canada. Le pourcentage des lots de mollusques, importés de ces pays en 2001, qui ont été inspectés était d'environ 0,8 p. 100 (52 des 6 375 lots). Parmi les lots inspectés, le taux de refus était de 5,75 p. 100 (3 des 52 lots inspectés ont été rejetés). Les lots ont été refusés, car ils n'étaient pas conformes aux normes sur les biotoxines et la microbiologie. La majeure partie des antécédents de non-conformité aux normes qui ont des antécédents de non-conformité aux normes canadiennes.

Réalisations

Conformément aux règlements, tous les établissements canadiens de transformation du poisson et des produits de la mer destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par l'ACIA. Cette dernière exige, comme condition à l'accréditation, que tous les établissements élaborent et mettent en œuvre un Programme de gestion de la qualité (PGQ).

Le PGQ décrit le système de normes, les contrôles, les méthodes de surveillance, la tenue des dossiers et les plans de mesures correctives de l'établissement. Il est conçu de manière à offrir du poisson et des produits de la met salubres, de qualité et bien étiquetés. Le plan du PGQ doit inclure une analyse des risques formelle s'appliquant aux produits et aux processus et indiquet les contrôles en vigueur. Ces activités sont conformes aux principes en vigueur. Ces activités sont conformes aux principes

de produits non conformes et saisi 2 lots de produits. d'accréditation (et révoqué 2 d'entre eux), retenu 225 lots écrits, procédé à 23 poursuites, suspendu 6 certificats réglementaires; l'Agence a donc délivré 86 avertissements ne veuille pas ou ne puisse pas satisfaire aux exigences satisfaire aux normes de l'ACIA. Il arrive que l'industrie l'industrie a modifié ses contrôles et ses méthodes pour en activité. Chaque fois que des problèmes ont été relevés, mise en œuvre des PGQ dans les établissements agréés 640 vérifications de la conformité en vue d'évaluer la d'agrément et demeurer conformes. L'Agence a effectué maintenir leur PGQ s'ils veulent conserver leur certificat Les établissements de transformation du poisson doivent exhaustive sur place des PGQ écrits de 98 établissements. procédé à une vérification des systèmes et à une vérification l'établir, le personnel chargé de l'inspection du poisson a fédéral ont élaboré et mis en œuvre un PGQ. Avant de canadiennes de transformation du poisson agréées par le qui a trait aux transformateurs de poisson, les 992 usines cations de la capacité de conformité de l'industrie. En ce PACIA est passée des inspections traditionnelles aux vérifiproduits de la mer a adopté les programmes HACCP, Rendement - Maintenant que l'industrie canadienne des

Le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) est un programme tripartite administré conjointement par Environnement Canada

Diectifs stratégiques:

- Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral.
- Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science.
- Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus operationnels approuvés conjointement.

Poisson et produits de la mer

Secteur – Les Canadiens consomment en moyenne près de crustacés chaque année. En 2001, le Canada a récolré environ chaque année. En 2001, le Canada a récolré environ 974 000¹ ronnes de poisson destiné aux marchés nationaux et d'exportation et a exporté dans plus de 90 pays plus de 547 000 tonnes de poisson d'une valeur approximative de important marché d'exportation pour le Canada. En effet, nos exportations dans ce pays se chiffrent à 3,1 milliards de dollars. Pendant la même période, le Canada a importé près de 574 000 tonnes de poisson évaluées à plus de 2 milliards de dellars. Pendant la même période, le Canada a importé près de S74 000 tonnes de poisson évaluées à plus de 2 milliards de de dollars.

Rôle de l'ACIA – En verru de la Loi sur l'inspection du poisson, l'Agence applique le Règlement sur l'inspection du poisson et établit les politiques, les normes et les exigences d'inspection relatives à ce produit, aux établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés par le fédéral, aux importateurs, aux navires de pêche, aux installations d'emballage du poisson et au matériel servant à la manipulation, au transport et à l'entreposage de celui-ci. L'Agence assure la conformité à ses normes de façon à offrit un approvisionnement et des produits du poisson salubres et de qualité aux consommateurs canadiens et internationaux.

relever en partie grâce à sa participation à des organismes internationaux de normalisation. Les risques reliés aux récents attentats perpétrés aux États-Unis imposent à d'autres gouvernements nationaux afin de renforcer les mesures en matière de salubrité des aliments et de pouvoir réagir rapidement et efficacement à toute menace à la salubrité et à la sécurité des réserves alimentaires.

Comprendre et répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de salubrité, de qualité et d'étiquetage des aliments constitue un autre défi pour l'ACIA, et cela accentue l'importance de la transparence et du dialogue avec les intervenants. Les nouvelles méthodes de production posent aussi des défis en ce qui concerne l'élaboration de programmes de réglementation et l'application de pratiques d'étiquetage honnêtes.

Les nouveaux règlements adoptés par Santé Canada, notamment en matière d'étiquetage nutritionnel, d'avis sur la santé, d'énoncés sur la teneur en nutriments et d'itradiation des aliments devront être respectés lorsqu'ils seront mis en application. L'ACIA continuera de veiller à ce que l'industrie alimentaire canadienne se conforme aux lois et aux réglementations fédérales nouvelles et existantes et à s'occuper des problèmes particuliers de non-conformité.

| | niəlq zqmət stnəlbviupž = 9T3* |
|-------|--|
| 3 244 | Ressources humaines (ETP) |
| 5'98 | reldinoqsib suyaeq noitesilitu'b stioa (2 ab snoillim na) |
| £'96Z | (\$ ab znoillim na) zalotot zaznagàO |
| | Ressources consaci secteur d'activité (' |

* Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agènce comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.

et phytosanitaires. et de LALENA sur l'application des mesures sanitaires fédéraux, elle représente le Canada aux comités de l'OMC l'agriculture (FAO). Avec le concours d'autres partenaires l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et mondiale de la santé (OMS) des Nations Unies et de CODEX Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation données scientifiques dans le cadre de la Commission du l'avant des normes de salubrité des aliments fondées sur des de concert avec Santé Canada et d'autres, élabore et met de fédéraux. Outre ce réseau d'ententes bilatérales, l'ACIA, techniques se fait en collaboration avec ses partenaires échanges commerciaux. La négociation de ces arrangements aliments salubres et à ne pas entraver inutilement les et sont respectées efficacement, de manière à obtenir des les normes de salubrité reposent sur des données scientifiques techniques propres à certains produits pour faire en sorte que L'Agence négocie et gère avec d'autres pays des arrangements - xunismes eminatina et partenaires commerciaux

et l'étiquetage. de ces aliments en vertu des lois fédérales sur la salubrité pour l'Agence qui doit surveiller et évaluer la conformité aliments importés ne cessent de croître. Cela pose un défi contrôles critiques (HACCP). Le volume et la diversité des pris les démarches reliées à l'analyse des risques et maîtrise de des nouveaux dangers et des initiatives de l'industrie, y comd'évoluer afin de tenir compte des nouvelles technologies, Les programmes d'inspection actuels doivent continuer de salubrité qu'il faut évaluer et résoudre adéquatement. en marché des aliments posent aussi des problèmes potentiels ayant trait à la production, à la transformation et à la mise prévenir et contrôler ces dangers. Les nouvelles technologies des programmes scientifiques suffisants pour reconnaître, permanent. LACIA doit maintenir et, si nécessaire, élaborer urgents qui guettent la salubrité des aliments posent un défi Défis à relever et risques – Les dangers à la fois nouveaux et

Il faut acquérit des connaissances sur les normes de salubrité des autres pays et évaluer la qualité des contrôles de qualité des exportateurs et des importateurs. Par conséquent, les agences de réglementation et l'industrie alimentaire canadiennes subissent de plus en plus de pression des gouvernements étrangers en matière de demande d'information et d'évaluation. En matière d'activités de réglementation, la et d'évaluation pose aussi un défi pour l'ACIA, qui peut les mondialisation pose aussi un défi pour l'ACIA, qui peut les

2.2 Salubrité des aliments

Résultat strafégique:

Aliments salubres et pratiques équitables d'étiquetage

L'ACIA a pour principale responsabilité de rehausser la salubrité des aliments et de protéger la santé des consommateurs canadiens. La salubrité accrue des aliments favorise la bonne santé et prévient les toxi-infections alimentaires susceptibles de survenit, permettant ainsi aux travailleurs et aux employeurs d'économiser annuellement des millions de dollars. Santé Canada estime les toxi-infections alimentaires à 2,2 millions de cas par année et leur coût à plus de I,3 milliard de dollars en frais médicaux directs et en salaire perdu.

Undustrie de l'alimentation injecte annuellement environ 45 milliards de dollars dans l'économie du pays. À titre d'organisme fédéral de réglementation, l'ACIA est chargée de surveiller la conformité des entreprises de production et de distribution de produits alimentaires régis par le fédéral. Ses activités et celles de l'industrie permettent de maintenir et de renforcer l'excellente réputation dont jouit le Canada et de renforcer l'excellente réputation dont jouit le Canada à l'échelle nationale et sur la scène internationale à l'égard de la salubrité et de la qualité de ses produits.

les lois et à tous les règlements du gouvernement fédéral. Son but est de favoriser la conformité à 100 pour 100 à toutes aux Canadiens un approvisionnement en aliments salubres. réduire le risque de toxi-infections alimentaires et de fournir nistratives et les poursuites. L'Agence a pour mandat de actions en justice, y compris l'imposition de sanctions admide produits ou encore, si nécessaire, elle a recours à des la conformité, y compris la confiscation, le retrait et le rappel respect des lois et règlements, prend des mesures pour assurer procède à des inspections et à des essais visant à vérifier le de meilleures pratiques de gestion à fondement scientifique, de moyens. Elle collabore avec l'industrie à l'établissement atteindre cet objectif, l'ACIA dispose d'un certain nombre tion d'aliments et de produits alimentaires réglementés. Pour activités dans le domaine de la production et de la distribuconformité aux lois fédérales des entreprises qui exercent leurs l'Agence assume la responsabilité de la surveillance de la Rôle de l'ACIA - À titre d'organe de réglementation fédéral,

Cinq lois réglementent les produits alimentaires, soit la Loi sur l'inspection des viandes pout les viandes et la volaille, la Loi sur l'inspection du poisson pout le poisson et les produits de la mer et la Loi sur les produits agricoles au Canada pout les oeuls, les produits laitiers, le miel, les fituits et légumes frais et les produits transformés. La Loi sur les aliments et drogues ainsi que la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation sont déterminantes car elles s'appliquent à rous les mattion sont déterminantes la salubrité des aliments au Canada aliments. Afin d'améliorer la salubrité des aliments au Canada

Surveille la conformité de l'industrie aux lois,

et de protéger les consommateurs, l'ACIA:

- règlements et normes du fédéral;
 Favorise l'adoption par l'industrie de pratiques de
- gestion des risques axée sur la science;

 Satisfait aux exigences scientifiques sur la salubrité
 des aliments d'autres gouvernements et contribue à
 l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels
 approuvés conjointement;
- Maîtrise les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée;
- Décourage les pratiques trompeuses.

Principaux partenaires —L'ACIA travaille avec différents partenaires pour assurer la salubrité des aliments et l'hon-nêteté des pratiques d'étiquetage. Ses principaux partenaires comprennent notamment:

Ministères et agences du gouvernement fédéral – Au niveau du gouvernement fédéral, Santé Canada et l'ACIA partagent des rôles exclusifs et complémentaires. Santé Canada est responsable des politiques, des normes et des règlements en matière de salubriré des aliments, tandis que l'ACIA est responsable de routes les activités liées à l'inspection des aliments et à la conformité, ainsi que de l'élaboration d'autres règlements et politiques reliés aux normes sur la composition et à l'étiquetage.

Gouvernements provinciaux – LACIA travaille en partenariat avec les gouvernements provinciaux et territoriaux afin de partager l'expertise et de coordonner les activités, de manière à obtenir une conformité aux règlements fédéraux et des interventions en cas d'urgence et provinciaux et des interventions en cas d'urgence optimales (par ex. les rappels d'aliments).

Intervenants non gouvernementaux – L'Agence travaille avec l'industrie, les associations de consommateurs et les particuliers afin de reconnaître et de résoudre les problèmes urgents de salubrité des aliments et d'étiquetage.



OBJECTIFS STRATEGIQUES

- 1.1 Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral.
- 2. Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science.
- 8.1 Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la B.3 maîtriser les situations de façon appropriée.
- 24. Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes d'autres gouvernements et confoirinées processus opérationnels approuvés conjoirinéent.
- 1.5 Décourager les pratiques trompeuses.
- 2.7 Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies animales faisant l'objet d'une réglementation.
- 2.2 Maîtriser les maladies animales transmissibles aux humains.
- 2.3 Satisfaire aux exigences zoosanitaires scientifiques d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.
- 2.4 Améliorer la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du fédéral.
- 3.1 Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies propres aux végétaux et de phytoravageurs faisant l'objet d'une réglementation.
- 3.2 Satisfaire aux exigences d'importation d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail ainsi que de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement.
- 3.3 Mettre au point des programmes efficaces pour les intrants végétaux qui sont conformes aux nouvelles tendances internationales et aux nouvelles technologies, et qui sont assortis de tionales et aux nouvelles technologies, et qui sont essertis de nethodes.

RÉSULTATS STRATÉGIQUES

Secteur d'activité – Salubrité des aliments

Aliments saldutiupè seupitard te serdulas etnemilA

Secteur d'activité — Santé des animaux

Protection des ressources zoosanitaires comme tondement à la santé des animaux et à la sécurité du public

Secteur d'activité - Protection des végétaux

rotanitni səb noitatnəməlgər tə səlatəgəv səsruozzər zəb noitsətor



2.0 Rendement de l'Agence

2.1 Introduction

Ladresse www.inspection.gc.ca. gestion du rendement de l'ACIA, il suffit de consulter Pour de plus amples renseignements sur le cadre de d'améliorer l'établissement des rapports en ce domaine. derniers. L'Agence conserve tout de même la volonté programmes réglementaires et établir un rapport sur ces elle aurait pu se servir pour mesurer le rendement des l'absence d'un modèle national ou international dont de progrès considérables dans ce domaine en raison de Malgré cet outil d'importance, l'Agence n'a pu réaliser rendement et ses pratiques d'établissement de rapports. besoin de cette structure pour améliorer la gestion de son structure des secteurs d'activités de l'ACIA. L'Agence a responsabilisation (CPRR), lequel décrit brièvement la le nouveau Cadre de planification, de rapport et de En septembre 2000, le Conseil du Trésor a approuvé

Pour protéger la salubrité du système alimentaire, il ne suffit pas d'inspecter les produits alimentaires et les installations où ils sont fabriqués. Le système alimentaire commence avec les intrants, tels que les semences et les engrais, passe par les cultures et le bétail, et finit avec les denrées alimentaires qui aboutissent dans nos paniers d'épicerie. L'ACIA a pour mandat de réglementer plusieurs étapes de ce continuum alimentaire qui inclut un nombre grandissant d'intrants et de produits nouveaux et diversifiés en provenance des quatre coins du monde.

L'Agence fournit des services essentiels aux Canadiens grâce à ses activités en matière de santé des animaux et de protection des végétaux. Il y a toujours un risque que les forêts, les cultures, le bétail et les poissons du Canada soient victimes de maladies ou de ravageurs. Si l'ACIA ne protégeait pas ces ressources, les conséquences pourraient teurs, l'économie dans son ensemble et, dans certains cas, la santé des Canadiens. En raison de l'importance que revêtent ces responsabilités, l'Agence doit être constamment vigilante et prête à intervenit en cas d'urgence.

Cependant, il faut noter qu'il revient avant tout aux producteurs, aux transformateurs et aux fournisseurs de se conformer aux normes et aux exigences fédérales. Même si l'ACIA est chargée des activités d'inspection et doit voir à la conformité aux lois et règlements fédéraux, elle travaille en étroite collaboration avec les groupes susmentionnés en vue de prendre des mesures préventives pour réduite les risques liés à la salubrité alimentaire.

La présente section du rapport est divisée selon les trois secteurs d'activités suivants :

- Salubrité des aliments
- Santé des animaux
- Protection des végétaux

LACIA se base sur trois **résultats stratégiques**, un pour chacun des secteurs d'activités, pour rendre compte des objecuifs atteints. Dans ce rapport, elle explique son rôle et l'incidence de ses activités pour les Canadiens, elle donne, en partenariat avec ses principaux intervenants, des renseignements clés sur le rendement, présente une analyse et décrit les initiatives en cours. Le tableau suivant résume la structure du présent rapport.



Rendement de l'Agence



et de la protection des végétaux. En plus, il existe des accords internationaux et des institutions axés sur le commerce, la salubrité des aliments, la santé des animaux, la protection des végétaux et de l'environnement. Ensemble, ils forment le cadre réglementaire international au sein duquel l'Agence exerce ses activités. Son principal objectif consiste à faire en sorte que ce cadre de travail soit rigoureux, cohérent et fondé sur des données scientifiques.

A cette fin, l'ACIA, de concert avec Santé Canada, le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international et d'autres ministères fédéraux, participe à divers forums internationaux, notamment : l'Organisation mondiale de la santé, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, le Programme des Nations Unies pour l'environnement, l'Office international des épizooties, la Convention internationale pour la protection des végéraux, la Convention et de développement l'Organisation de coopération et de développement des végéraux, la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Organisation mondiale du commerce, l'Organisation au la biote-échange nord-américain, la Coopération du Protocole de Cartagena sur la biosécutiré et la Zone de libre-échange des Amériques.

1.4 Création d'un cadre réglementaire international pour oeuvrer à l'échelle de la planète

Les cadres de travail internationaux en matière de salubrité des aliments, de sanré des animaux et de protection des végétaux fournissent une architecture essentielle pour appuyer le commerce des aliments, des animaux et des végétaux. Le perfectionnement continu d'un cadre réglement taire international harmonisé, ayant à la fois un fondement scientifique et réglementaire, comporte des avantages pour les Canadiens en leur offrant des produits sûts provenant des marchés internationaux et nationaux. De fait, les produits alimentaires et agricoles canadiens jouissent d'une grande popularité auprès de nombreux consommateurs du monde entiet, et, de son côté, le Canada importe un large éventail de produits en provenance d'un nombre croissant de pays afin de répondre à l'évolution des goûts de sa population.

LACIA est un chet de file en ce qui concerne ces tendances à l'échelle internationale. Elle a investi des efforts considérables en vue d'influencer les organismes de normalisation.

L'Agence administre un certain nombre d'accords bilatéraux et des protocoles sur des produits particuliers dans le domaine de la salubrité des aliments, de la santé des animaux

1.3 Effectifs

L'ACIA, dont le bureau principal se trouve dans la région de la capitale nationale, est divisée en quatre centres opérationnels (Arlantique, Québec, Ontario et Ouest) subdivisés en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux (y compris les postes frontaliers) et 408 bureaux dans des établissements non gouvernementaux, notamment des installations de trecherche qui fournissent des avis et et installations de recherche qui fournissent des avis et des conseils scientisfques, mettent au point de nouvelles technologies, offrent des services d'analyse et mènent des recherches.

LACIA dispose d'un effectif de 5 467 employés. Parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des médecins vétérinaires, des agronomes, des spécialistes des chimistes, du personnel administratif, des spécialistes des services informatiques, des agents financiers, des spécialistes des communications, des chercheurs scientifiques, des techniciens de laboratoire et des gestionnaires.

déjouer les menaces sérieuses pour le bétail. De plus, elle atteste de la santé des animaux que le Canada exporte, évalue la salubrité des importations et réglemente le transport sans cruauté des animaux.

Protection des végétaux

L'ACIA a pour mandat d'empêcher les ravageurs de l'étranger (p. ex., le longicorne d'Asie) d'entrer au Canada et de prévenir la propagation de maladies et de ravageurs suffisamment importants pour justifier une mise en quarantaine (p. ex. le virus de la sharka du prunier). Elle s'assure que les semences et les engrais, tant ceux produits au pays que les produits importés, sont conformes aux normes fédérales de salubriré, de composition et de méthodes de traitement. Les responsables de la protection des végétaux de l'Agence attestent que les végétaux et tout autre matériel végétales de l'Agence attestent que les végétaux et tout autre matériel règlements phytosanitaires des pays étrangers. Enfin, elle règlement avec divers organismes internationaux à la lutte contre les ravageurs des végétaux.

Centres opérationnels et bureaux régionaux de l'Agence canadienne d'inspection des aliments



bovine). Lorsque des flambées de maladie se produisent, elle intervient pour les maîtriser et les éradiquer. Afin de maintenir la salubrité de la chaîne alimentaire, l'Agence réglemente les aliments du bétail et les produits biologiques vétérinaires (notamment les vaccins, les bactéries, les produits d'immunoglobuline, les trousses de diagnostic et les produits biologiques dérivés de la biotechnologie). Elle mène également des programmes réguliers de surveillance des maladies animales conçus pour réguliers de surveillance des maladies animales conçus pour

Le cadre législatif de l'ACIA

- Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire
- Loi sur les produits agricoles au Canada
- Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments
- Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*
- Loi relative aux aliments du bétail
- Loi sur les engrais
- Loi sur l'inspection du poisson
- *seugorb te stramila sel rus iol •
- Loi sur la santé des animaux
- Loi sur l'inspection des viandes
- Loi sur la protection des obtentions végétales
- Loi sur la protection des végétaux
- Loi sur les semences
- * en ce qu'elle a trait aux aliments

9.1 Since d'ensemble o.1 ensemble o.1

1.1 Mandat

En tant que principal organisme de réglementation fédéral à fondement scientifique œuvrant dans le domaine des aliments, des animaux et des végétaux, l'ACIA a pour mandat d'améliorer la salubrité des aliments produits, vendus ou importés au Canada, de contribuer à la santé des animaux et de protéger les ressources végétales. Pour satisfaire à ces engagements, l'Agence applique et administre 13 lois fédérales et leurs règlements d'application respectifs.

1.2 Secteurs d'activités

LACIA est l'organe de réglementation du gouvernement fédéral dans les domaines suivants :

Salubrité des aliments

et la politique en matière de salubrité des aliments. avec Santé Canada, le ministère chargé d'établir les normes matière d'aliments, elle travaille en étroite collaboration qui consiste à administrer les lois et les règlements en certification sont en place. Dans l'exercice de son mandat des pays étrangers lorsque des accords d'inspection et de et d'étiquetage. L'Agence respecte également les exigences manipulation, d'identité, de transformation, d'emballage de salubrité, de qualité, de quantité, de composition, de et les normes du gouvernement du Canada en matière distributeurs et les producteurs respectent les règlements surtout à vérifier si les fabricants, les importateurs, les fédéral ayant trait aux aliments. Cette responsabilité vise prestation de tous les services d'inspection du gouvernement du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, voit à la LACIA, qui rend des comptes au Parlement par l'entremise

Santé des animaux

L'ACIA s'emploie à empêcher l'introduction au Canada de maladies animales, par exemple la fièvre aphreuse, et à prévenir leur propagation au pays (p. ex., la tuberculose

de l'Agence



.

Innovation en gestion des ressources humaines

diversifiés et représentatifs. tout en veillant à promouvoir la mise en place d'effectits employeur-employés et de bonnes conditions de travail, mesures nécessaires pour favoriser de bonnes relations gens compétents dont elle a besoin. LACIA a pris les nationale et internationale qui lui ont permis d'attirer les mené des initiatives stratégiques de recrutement à l'échelle techniques d'une importance cruciale. Elle a également professionnels possédant des connaissances scientifiques et fonction et, dans sa stratégie, a mis l'accent sur les groupes a peaufiné son analyse du recrutement et du maintien en l'épanouissement intellectuel des diplômés de demain. Elle de l'expertise dans le domaine de la recherche ainsi que canadiennes, l'Agence a continué de favoriser le partage des partenariats qu'elle a conclus avec quelques universités relève pour se préparer à affronter l'avenir. Dans le cadre de perfectionnement, et en planifiant de taçon ciblée sa en dispensant des programmes progressifs de formation et demeuré pour elle une priorité à laquelle elle a donné suite l'organisation. Le maintien d'effectifs compétents est répondre aux besoins en grande partie scientifiques de internationale, l'ACIA a dû accroître ses effectifs pour Comme son rôle s'est élargi sur la scène nationale et

Conclusion

Malgré les pressions et les demandes croissantes auxquelles l'ACIA est soumise, ses réalisations continuent d'être variées et de grande porrée. La somme de ses travaux contribue à la qualité de vie dont jouissent les Canadiens, à la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, à la santé des animaux et à la protection des végétaux du pays. À l'échelle internationale, le travail de l'ACIA a également concouru à la réputation que vaut, au Canada, son système de salubrité des aliments et de quarantaine de calibre mondial.

outre, l'Agence a sidé le Canada à rester exempt d'un grand nombre de maladies figurant sur la Liste B, qui font l'objet d'une déclaration obligatoire auprès de l'OIE. À l'échelle internationale, on s'entend en général pour dire que appelée maladie de la vache folle, est une maladie importante de la Liste B. L'ESB n'a pas été dépistée au Canada depuis de la Liste B. L'ESB n'a pas été signalé chez une vache 1993, année où le seul cas a été signalé chez une vache importée. Méanmoins, l'ACIA a continué d'être vigilante en appliquant un programme actif et intensifié de lutte.

Par ses activités de mise en quarantaine et de lutte contre les maladies, l'Agence n'a cessé de chercher à éradiquer les maladies comme l'encéphalopathie des cervidés, la tremblante et la tuberculose. Son personnel a continué de stimuler les exportations canadiennes de produits agricoles en attestant que les animaux et leurs produits répondaient aux exigences des pays importateurs.

Protection des végétaux

pays destinataires. et forestiers respectent les exigences phytosanitaires des dne jents exbéditions de semences et de produits végétaux nouveaux, et en aidant les exportateurs canadiens à s'assurer tant l'introduction de végétaux qui possèdent des caractères L'Agence continue de jouer un rôle important en réglemensemences généalogiques, non généalogiques et importées. conformité élevés ont d'ailleurs été obtenus pour les canadien des semences à titre de tierce partie; des taux de Elle a aussi assuré la surveillance réglementaire de l'Institut et une grave infestation du longicorne brun de l'épinette. végétaux, par exemple les toyers de la sharka du prunier employée à lutter contre la propagation des maladies des canadienne. Sur le territoire du Canada, l'Agence s'est et leurs produits étaient conformes à la réglementation q eutrée au pays a permis de confirmer que les végétaux déjà au Canada. La surveillance qu'elle mène aux points exotidnes et compat les graves intestations qui sévissent LACIA protège les ressources végétales des ravageurs

Salubrité des aliments

ont notamment abouti à des sanctions et à des amendes. besoin, a intenté des poursuites devant les tribunaux, qui des mesures (p. ex. la saisie et le rappel d'aliments) ou, au cas où des produits ont été jugés non conformes, elle a pris contormité aux exigences de santé et de salubrité. Dans les produits laitiers et des oeufs ont obtenu des taux élevés de des fruits et légumes frais et transformés, des viandes, des établissements sous contrôle fédéral des secteurs du poisson, avait fixés le gouvernement du Canada. Dans l'ensemble, les qualitatives pour évaluer si elle a atteint les objectifs que lui les taux de conformité et d'autres mesures quantitatives et l'exécution de lois fédérales, l'Agence se sert des données sur mentaux et instances. A titre d'organisme responsable de détail, les consommateurs et d'autres organismes gouverneles transformateurs, les distributeurs, les points de vente au ments, responsabilité qu'elle partage avec les producteurs, La grande priorité de l'ACIA demeure la salubrité des ali-

LACIA a inciré l'industrie à adopter des pratiques de salubrité des aliments à fondement scientifique. De plus en plus d'établissements canadiens de transformation alimentaire intègrent dans leurs activités les principes de l'Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP). Le personnel de l'Agence a mené des activités d'inspection qui visent à amélioret l'étiquetage et les renseignements donnés aux consommateurs. Le travail accompli dans ce domaine a aidé à protéger les consommateurs contre le mauvais classement et la qualité inacceptable des produits et contre les violations des lois fédérales en matière d'emballage et d'étiquetage.

Santé des animaux

LACIA protège le bétail contre les maladies animales exotiques et réglementées qui risquent de se déclarer au Canada. Crâce à ses activités de dépistage, de lutte et d'éradication et à ses mécanismes rigoureux de contrôle des important et à ses mécanismes rigoureux de contrôle sur la Liste A de l'Office international des épizooties (OIE), y compris la fièvre aphreuse, maladie qui a atteint l'an dernier des proportions épidémiques dans d'autres parties dennier des proportions épidémiques dans d'autres parties du monde, plus particulièrement au Royaume-Uni. En du monde, plus particulièrement au Royaume-Uni. En

Aperçu des résultats obtenus

en constante évolution. de l'ACIA dans un environnement de travail exigeant et végétaux. L'ensemble de ces facteurs placent les employés aliments, à la santé des animaux et à la protection des nombre de situations d'urgence relatives à la salubrité des initiatives stratégiques de grande portée et un certain des produits, les progrès technologiques importants, les une plus grande diversité des échanges commerciaux et facteurs s'ajoutent les attentes croissantes de la population, sur la planification d'urgence et la sûreté des frontières. A ces qu'internationale; ces défis découlent de l'accent aceru mis en plus nombreux et complexes tant sur la scène nationale réglementation dans un contexte où les défis sont de plus et la protection des végétaux. Elle a mené ses activités de tème d'approvisionnement alimentaire, la santé des animaux programmes et services afin d'améliorer la salubrité du sys-En 2001-2002, l'ACIA a continué d'assurer la prestation des

renseigne sur son rendement dans les secreurs suivants: qui ont exigé toute son attention. Le présent rapport annuel venant dans un certain nombre de situations d'urgence L'Agence a cherché à s'acquitter de ce mandat tout en interde réglementation dont les limites sont sans cesse repoussées. déployer ses ressources de façon à s'acquitter d'un mandat Laccroissement de la demande de services a forcé l'ACIA à des produits alimentaires salubres et de première qualité. principes scientifiques qui vise à offrir aux consommateurs leadership en élaborant un cadre réglementaire axé sur des risme. Sur la scène internationale, l'Agence fait preuve de comme la biotechnologie et la menace accrue du bioterroprogrammes et pour faire face à des situations nouvelles des bases scientifiques pour concevoir et dispenser ses fondement scientifique au Canada, l'ACIA s'appuie sur En tant que principal organisme de réglementation à salubrité de l'approvisionnement alimentaire est tributaire. au bétail, les semences, les engrais et les végétaux dont la humaine, mais aussi les animaux, les aliments destinés Elle n'inspecte pas seulement les aliments de consommation qui régissent toutes les étapes du continuum alimentaire. L'Agence assure l'application et le contrôle des lois fédérales

Message du président

Le présent rapport annuel, le cinquième depuis la création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), couvre la période du 1^{er} avril 2001 au 31 mars 2002. L'année a été fructueuse pour l'Agence. En effet, dans le cadre de son mandat, les 5 467 membres dévoués que compte son personnel ont été appelés à relever bon nombre de défis uniques et permanents.

En tant qu'organisme à vocation scientifique chargé de réglementer les aliments, les animaux et les plantes, l'ACIA s'est engagée à assurer la salubriré des produits alimentaires vendus ou importés au Canada, contribuant ainsi à la santé et à la protection des ressources animales et végétales du pays. Des principes scientifiques assurent l'efficacité des prises de décision en matière de réglementation, et la ortédibilité de l'Agence, au pays comme à l'étranget, repose sur sa capacité à dispenser des services scientifiques de qu'elle élabore, les conseils scientifiques qu'elle dispense et les tests qu'elle réalise en laboratoire font que l'Agence et les tests qu'elle réalise en laboratoire font que l'Agence a scquis une expertise scientifique d'avant-garde qu'elle as acquis une expertise scientifique d'avant-garde qu'elle met à profit lorsqu'elle est appelée à se prononcer sur des questions d'envergure.

Lun des principaux défis que l'Agence se doit de relever consiste à demeurer vigilante dans la prestation de tous les aspects de son vaste mandat, tout en se tenant prête à répondre à plus de demandes de services et à intervenir dans un nombre croissant de situations d'urgence internationales exigeantes sur le plan des ressources. L'ACIA a prouvé qu'elle était prête à agir dans les situations d'urgence découlant des attentats terroristes du 11 septembre 2001; des membres de son personnel ont alors fait diligence pour protéger les attentais des risques éventuels et pour faire face à l'augmentation de l'achalandage dans les aéroports canadiens et aux retards causés aux frontières.

Dans le milieu complexe et en constante évolution où nous exerçons nos activités, l'Agence continue de protéger les ressources animales et végétales du pays : les récoltes, le bétail et les forêts. De fait, nous avons tout particulièrement été amenés à protéget les ressources végétales en luttant contre les flambées de la sharka du prunier et de la gale verruqueuse les flambées de la sharka du prunier et de la gale verruqueuse

de la pomme de terre, ainsi que les foyers d'infestation du longicorne brun de l'épinette. À la lumière des menaces croissantes que représentent les maladies animales exotiques, notamment la fièvre aphreuse, la responsabilité de protéget les ressources animales prend plus d'importance que jamais.

Par ailleurs, nous avons continué d'approfondir notre cadre de gestion du rendement afin de fournir des renseignements précis et clairs sur les résultats obtenus par l'Agence et, en bout de ligne, de l'aider à atteindre ses objectifs.

Les réalisations décrites dans le présent rapport ont été rendues possibles grâce au travail d'un personnel compétent et dévoué. De notre côré, nous nous sommes employés à créer un milieu de travail exemplaire, à offrir des possibilités de perfectionnement professionnel à notre personnel et à attitet les meilleurs éléments possibles au sein de nos effectifs. Le professionnalisme et la motivation de nos employés permetrent à l'ACIA d'établit avec confiance un plan d'avenir.

Dans le discours du budget 2001, le gouvernement fédéral s'est engagé à « élaborer une nouvelle architecture intégrée et financièrement viable pour la politique agricole du XXI° siècle. » L'Agence participera à l'élaboration des éléments clés de cette achitecture dans le cadre d'une initiative appelée le Cadre stratégique pour l'agriculture. En outre, le gouvernement fédéral s'engageait, dans le discours du budget, à dresser un plan à long terme pour « assurer la sécurité de la société »; il promettait notamment d'investir des fonds importants « pour accroître la sûreté, l'ouverture et l'efficience de la frontière ». L'ACIA aura un rôle crucial à jouer pour aider le gouvernement à s'acquitter de cet engagement.

L'ACIA demeure résolue à assurer aux Canadiens une surveillance efficace par voie de réglementation. Ainsi, tout au long de l'année, l'Agence a continué de concourir à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végéraux, domaines dans lesquels le Canada a su faire sa marque à l'échelle internationale.

Le président,

Richard B. Fadden

Canadian Food Inspection Agency

Agence canadienne d'inspection des aliments

n =

President

Ottawa, Ontario K1A 0Y9

Président

Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

Le 27 septembre 2002

L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire Édifice de la Confédération, pièce 207 Chambre des communes Ottawa (Ontario) KIA 0A6

Monsieur le Ministre,

J'ai le plaisir de vous présenter, ainsi qu'au Parlement, le rapport annuel de l'ACIA pour l'exercice 2001-2002, conformément aux dispositions de l'article 23 de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Le rapport rend compre des activités du personnel de l'Agence et des résultats qu'il a obtenus dans ses efforts visant à assurer la salubrité du système d'approvisionnement alimentaire canadien et de ses ressources animales et végétales. Le rapport fournit également des renseignements sur le rendement de l'ACIA classés par secreurs d'activités, dans le contexte du cadre de gestion du rendement de l'Agence. On y trouve les états financiers vérifiés au 31 mars 2002, ainsi que l'évaluation de la vérificatrice générale visant l'information sur le rendement.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments distingués.

Richard B. Fadden

Canada

7.

Table des matières

| 88 | λυπεχες |
|----------------|--|
| 77 | 4.0 Rendement financier |
| 99 | 3.0 Responsabilité de la direction à l'égard des rapports sur le rendement et évaluation de la vérificatrice générale |
| 65 | 2.5 Gestion des ressources humaines |
| Δħ | 7.4 Protection des végétaux |
| 96 | C.3 Santé des animaux |
| ςĮ | 2.2 Salubrité des aliments |
| 17 | 2.1 Introduction |
| | 2.0 Rendement de l'Agence |
| | |
| 10 | Création d'un cadre réglementaire international pour ocuvret à l'échelle de la planète. |
| | 1.3 Effectifs |
| 6. | |
| 8. 6. | 1.3 Effectifs |
| 8. 6. | 1.2 Secreurs d'activités 1.3 Effectifs 1.3 Effectifs |
| 8. 8. | 1.1 Mandat 1.2 Secteurs d'activités 1.3 Effectifs 1.3 Effectifs |
| δ. 8. 8. | 1.0 Vue d'ensemble de l'Agence 1.1 Mandat 1.2 Secreurs d'activités 1.3 Effectifs |
| δ. 8. 8. | Aperçu des résultats obtenus 1.0 Vue d'ensemble de l'Agence 1.1 Mandat 1.2 Secteurs d'activités 1.3 Effectifs 1.4 Perçu des résultats |



Rapport Annuel

AIDA'I ob doW ofie to Personnes-ressources pour renseignements supplémentaires

sur Internet sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca. canadienne d'inspection des aliments de votre région. Vous pouvez également consulter la version électronique du présent document Pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez communiquer avec le Bureau de l'Agence

tsauO

Télécopieur : (204) 984-6008 Téléphone : (204) 983-2200 Winnipeg (Man.) R3C 1B2 269, rue Main, pièce 613 Agence canadienne d'inspection des aliments Bureau des communications

Téléphone : (403) 292-4301 Calgary (Alb.) T2G 4X3 220-4th Ave. 5.E., pièce 654 Agence canadienne d'inspection des aliments Bureau des communications

Mew Westminster (C.-B.) V3M J2 620, avenue Royal, pièce 101 Agence canadienne d'inspection des aliments Bureau des communications Télécopieur : (403) 292-5707

Télécopieur : (604) 666-1261 Téléphone : (604) 666-6513

Ontario

Téléphone : (613) 225-2342 Ottawa (Ont.) KIA 0Y9 59, promenade Camelot Aspence canadienne d'inspection des aliments Communications générales

Télécopieur : (613) 228-6123

174, chemin Stone Ouest Agence canadienne d'inspection des aliments

Télécopieur : (519) 837-9783 Téléphone : (519) 837-9400 Guelph (Ont.) NTG 459 Bureau des communications

2001, rue University, pièce 746C Agence canadienne d'inspection des aliments Bureau des communications **Guebec**

Téléphone : (514) 283-8888 Montréal (Québec) H3A 3N2

Télécopieur : (506) 851-2911 Téléphone : (506) 851-3331

Moncton (N.-B.) E1C 8R2

981, rue Main, 5^e étage

Bureau des communications

Atlantique

Agence canadienne d'inspection des aliments

880è əlatzoq əfioß

Télécopieur : (514) 496-4699

2002 (Agence canadienne d'inspection des aliments) 2002 (Agence canadienne d'inspection des aliments)

No de catalogue Al-17/2002

I-29899-799-0 N8SI





P0271-02



Rapport annuel

2001-2002

Agence canadienne d'inspection des aliments

Government Publications

CA1 FIA - A56

2002-2003 ANNUAL REPORT









CONTACTS FOR FURTHER INFORMATION AND CFIA WEB SITE

Additional copies of this publication can be obtained by contacting the Canadian Food Inspection Agency office in your area. An electronic version of this document is available on the Internet. The CFIA Web site address is www.inspection.gc.ca.

Atlantic

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
1081 Main St., 5th Floor
P.O. Box 6088
Moncton, NB E1C 8R2
Tel.: (506) 851-3331

Quebec

Fax: (506) 851-2911

Communication Office Canadian Food Inspection Agency 2001 University St., Rm. 746C Montreal, QC H3A 3N2 Tel.: (514) 283-8888

Ontario

Fax: (514) 496-4699

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, ON K1A 0Y9
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6123

Communication Office Canadian Food Inspection Agency 174 Stone Road W. Guelph, ON N1G 4S9 Tel.: (519) 837-9400

Fax: (519) 837-9783

Western

Communication Office Canadian Food Inspection Agency 269 Main St., Rm. 613 Winnipeg, MB R3C 1B2 Tel.: (204) 983-2200 Fax: (204) 984-6008

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
220-4th Ave. S.E., Rm. 654
Calgary, AB T2G 4X3
Tel.: (403) 292-4301
Fax: (403) 292-5707

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
4321 Still Creek Drive
Burnaby, BC V5C 6S7
Tel.: (604) 666-6513
Fax: (604) 666-1261

© Her Majesty In Right Of Canada (Canadian Food Inspection Agency) 2003 Cat. No. A1-17/2003 ISBN 0-662-67816-8 P0332-03





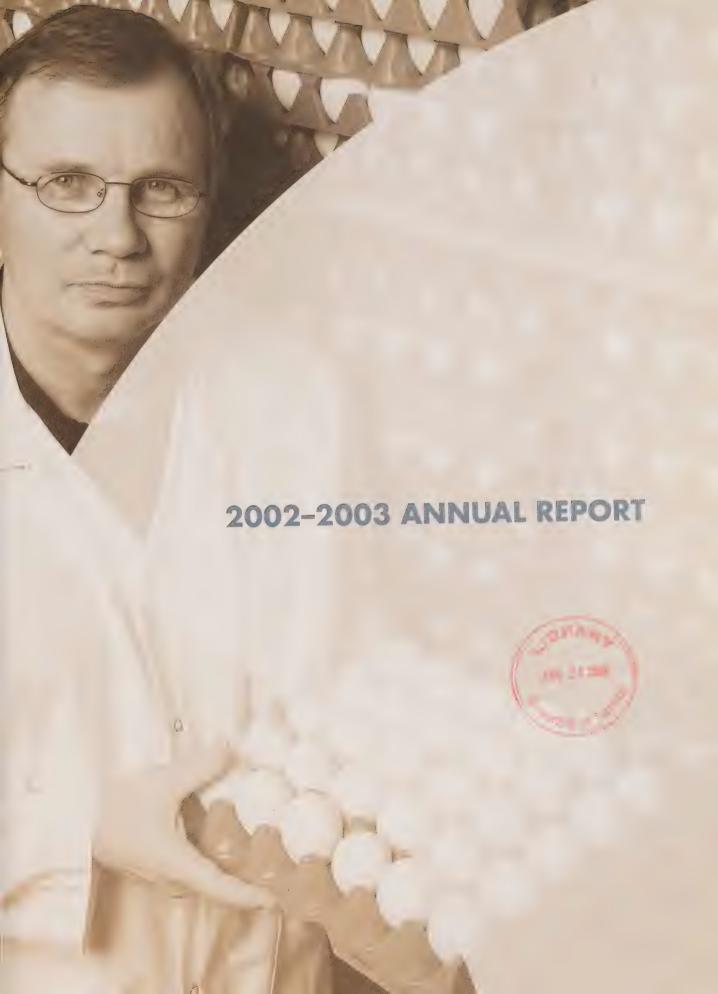


TABLE OF CONTENTS

| 1.0 | Messages iii |
|---------|---|
| | Letter to the Minister iv |
| | Message from the President |
| | Management Statement of Responsibilityvi |
| 2.0 | Introduction |
| | 2.1 Agency Overview |
| | 2.2 Supporting Government Priorities |
| | 2.3 The CFIA's Key Challenges and Risks |
| 3.0 | Performance |
| | 3.1 How We Plan and Report |
| | 3.1.1 Business line spending |
| | 3.1.2 Promoting compliance |
| | 3.3 Animal Health |
| | 3.4 Plant Protection |
| | 3.5 Horizontal Strategies |
| | 3.6 Human Resources Management |
| | 5.7 Modern Management Initiatives |
| 4.0 | Our First Five Years as an Agency—Looking Back, Planning Ahead 57 |
| 5.0 | Auditor General's Assessment of Performance Information |
| 6.0 | Financial Performance 65 |
| | Annex 1 Food Safety Performance by Program 80 |
| | Annex 2 Business Line Logic Models 119 |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| THE THE | |





President

Ottawa, Ontario K1A 0Y9 Agence canadienne d'inspection des aliments

Président

Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

December 5, 2003

The Honourable Lyle Vanclief, PC, MP Minister of Agriculture and Agri-Food Room 207, Confederation Building House of Commons Ottawa, Ontario K1A 0A6

Dear Minister Vanclief:

In accordance with requirements in Section 23 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*, I am pleased to present to you, and to Parliament, the CFIA's 2002–03 Annual Report.

The report describes the activities of CFIA personnel and the results they achieved in working to protect Canada's food supply and the plants and animals upon which safe and high-quality food depends. Performance information is organized along the Agency's business lines and is presented in the context of our performance management framework. The report also includes the March 31, 2003 audited financial statements and the Auditor General's assessment of the Agency's performance information.

Sincerely,

Richard B. Fadden

Canadä^{*}

MESSAGE FROM THE PRESIDENT

I am pleased to present the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) sixth annual report, covering the period from April 1, 2002, to March 31, 2003, During the past year, the CFIA has successfully dealt with an increasing demand for its services and a number of significant challenges, while fulfilling its mandate to safeguard Canada's food supply and the plants and animals on which safe and high-quality food depends.

Food safety continues to be our top priority. Last year saw the recall of a variety of products from store shelves, protecting consumers from potential health hazards. The Agency also sought to prevent foodborne illness with our Food Recall/Allergy Alert Outreach program designed to teach food safety principles to children. Through the On-Farm Food Safety Recognition Program, the Agency worked with government and industry partners to strengthen the food safety system along the entire food continuum.

This past year was also a busy one in the area of animal health, with continuing efforts to control and isolate significant animal diseases such as bovine tuberculosis and chronic wasting disease in deer. Although it occurred after the 2002-03 fiscal year, it would be difficult not to mention the discovery of bovine spongiform encephalopathy (BSE) in Canada in May 2003. The CFIA conducted a thorough scientific investigation and was internationally recognized for its efforts.

The Agency addressed new threats to Canada's plant resources. These included the emerald ash borer, a tree-killing insect that spread from southeastern Michigan to Windsor, Ontario, and the swede midge, a tiny insect that threatens cole crops.

The CFIA would not be able to achieve its results without highly qualified, competent and professional employees. The CFIA continued its ongoing efforts to attract and retain skilled employees and build a supportive work environment.

The past year has also been a time for planning for the future, as the CFIA prepared its Corporate Business Plan for 2003-08, which was tabled in Parliament by our Minister on June 18, 2003. The Plan, the second in the Agency's history, outlines five strategic goals on which the Agency will focus its efforts for the next five years:

- protecting Canadians from preventable health risks;
- delivering a fair and effective regulatory regime;
- sustaining the plant and animal resource base;
- promoting the security of Canada's food supply; and
- providing sound Agency management.

All of these strategic goals support established Government of Canada priorities, providing key benefits for all Canadians.

The CFIA was included in the 2003 Budget speech, in which the Agency's annual budget was increased by \$50 million. I see this as recognition, both of the increased pressures under which the Agency operates and of the importance of our activities in achieving key federal government priorities.

I believe we can be proud of the work we have accomplished, and I look forward to another year of working with a dedicated, competent and professional team to serve the people of Canada.

Richard B. Fadden

President

MANAGEMENT STATEMENT OF RESPONSIBILITY

The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Annual Report for the year ending March 31, 2003, was prepared under the direction of the President of the CFIA and approved by the Minister of Agriculture and Agri-Food Canada. In accordance with the *Canadian Food Inspection Agency Act*, this report also includes an assessment of the fairness and reliability of the performance information prepared by the Auditor General of Canada.

CFIA management is responsible for the accuracy and completeness of the information presented in this annual report. To fulfil this responsibility, management maintains financial and management control systems and practices that provide reasonable assurance that the information presented is accurate and complete.

We believe that significant improvements have been made in this year's annual report. The report is structured along strategic outcomes and results are reported against the objectives set out in the Agency's 2002–03 Report on Plans and Priorities. The presentation of performance information is balanced, and includes all aspects of the CFIA's mandate. Finally, the report acknowledges the contribution of the CFIA's key partners to the achievement of the Agency's overall objectives.

Earlier this year, the CFIA's 2003–08 Corporate
Business Plan was tabled in Parliament. The plan
provides a clear strategy and an improved planning
framework for the Agency's future accountability
and performance reporting. Over the next five years,
the Agency will concentrate its efforts on the following
five strategic objectives that correspond with key
Government of Canada priorities:

- Protecting Canadians from preventable health risks;
- Delivering a fair and effective regulatory regime;
- Sustaining the plant and animal resource base;
- Promoting the security of Canada's food supply;
 and
- Providing sound agency management.

The CFIA's focus on measuring and reporting performance against these objectives will enhance the Agency's accountability and performance reporting for Parliament and for Canadians.

Tom Beaver

Executive Director,

Deerly

Corporate Planning, Reporting and Accountability

2.0 INTRODUCTION

2.1 AGENCY OVERVIEW

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is mandated to safeguard Canada's food supply and the plants and animals upon which safe and high-quality food depends.

Accordingly, the CFIA is the Government of Canada's key science-based regulator for the following:

- food safety*
- animal health
- plant protection

Key to the CFIA's success are three interrelated and integral factors—sound science, the delivery of effective inspection services and the fostering of strong partnerships.

Sound Science

The basis of the CFIA's program design, delivery and regulatory decision making is sound science. The Agency relies on science as an essential component of its regulatory decision making. The specific kinds of science that the CFIA needs and uses to support its business lines include laboratory science, risk assessment, surveillance, technology development and research. The Agency also undertakes analysis of scientific research data and information to provide scientific advice and identify emerging issues.

^{*} in partnership with Health Canada

Effective Inspection

The CFIA is responsible for the administration and/or enforcement of 13 federal acts and their respective regulations. Through the delivery of inspection and other related services—ranging from product and establishment inspection to export certification and on-site safety assessments of foreign firms—the Agency verifies compliance with these acts. Critical to the effective delivery of the CFIA's mandate is the ongoing design and development of inspection-related tools and processes. These include the continual review of regulations and policies and the implementation of new science-based inspection methodologies.

- Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act
- Canada Agricultural Products Act
- Canadian Food Inspection Agency Act
- Consumer Packaging and Labelling Act*
- Feeds Act
- Fertilizers Act
- Fish Inspection Act
- Food and Drugs Act*
- Health of Animals Act
- Meat Inspection Act
- Plant Breeders' Rights Act
- Plant Protection Act
- Seeds Act
- *as it relates to food

Strong Partnerships

The CFIA delivers its mandate in many areas of shared jurisdiction and responsibility. Strong partnerships with other federal government departments, as well as with provincial, territorial and municipal authorities, are imperative to the Agency's success. Partners share responsibility for setting and/or enforcing standards that support the integrity of Canada's food safety, animal health and plant protection systems.

- Health Canada
- Agriculture and Agri-Food Canada
- Fisheries and Oceans Canada
- Natural Resources Canada
- Department of Foreign Affairs and International Trade
- Environment Canada
- Canada Customs and Revenue Agency
- Office of Critical Infrastructure Protection and Emergency Preparedness
- Canadian Forest Service
- Canadian Grain Commission

Specifically in the area of food safety, Health Canada and the CFIA share unique and complementary roles and responsibilities. Health Canada is responsible for food safety policies, standards and regulations, while the CFIA is responsible for all food inspection and compliance activities, as well as the development of regulations and policies related to fair and accurate food labelling and compositional standards.

The scientific community is another of the CFIA's key partners, since the Agency regularly seeks input from scientific experts when developing regulations and policies. The CFIA also recognizes the critical importance of working closely with its broad range of stakeholders. These stakeholders include the Agency's regulated parties, as well as associations representing consumers and public health, animal welfare and environmental interests.

In an international context, the CFIA is a global player, striving to ensure that the international regulatory framework, as it relates to the Agency's mandate, is strong, coherent and science-based. In support of Canada's regulatory objectives, the

CFIA leads or participates in the development of a number of international agreements, arrangements and standards.

Regulated Sectors

Sectors regulated by the CFIA include agriculture, food, plant nurseries and forestries. Products that may be subject to inspection or certification by the CFIA range from agricultural inputs—such as seeds, feeds and fertilizers—to fresh foods—including meat, fish, eggs, dairy products, fruit and vegetables—and prepared and packaged foods. Those who benefit from the Agency's services include farmers, fishers, foresters, processors, distributors (importers and exporters) and, ultimately, all Canadian consumers.

Organizational Structure

The CFIA is headed by a President who reports to the Minister of Agriculture and Agri-Food. Each CFIA executive committee member is accountable for specific aspects of the Agency's policy, programming and administrative functions. The following organizational chart depicts the senior executive structure within the CFIA.

THE ORGANIZATIONAL STRUCTURE OF THE CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY



The CFIA's Workforce

With more than 5500 dedicated professionals working across Canada, the CFIA is Canada's largest sciencebased regulatory agency. CFIA personnel include highly trained inspectors, veterinarians, agrologists, biologists, chemists, administrative staff, computer system specialists, financial officers, economists, communication experts, research scientists, laboratory technicians and managers.

With its headquarters in the National Capital Region, the CFIA is organized into four operational areas (Atlantic, Quebec, Ontario and Western) that are subdivided into 18 regional offices, 185 field offices (including border points of entry) and hundreds of offices in non-government establishments, such as meat processing facilities. The Agency also has 21 laboratories and research facilities that provide scientific advice, develop new technologies, provide testing services and conduct research.



2.2 SUPPORTING GOVERNMENT PRIORITIES

In carrying out its mandate to safeguard Canada's food supply, plants and animals, the Agency has established five strategic goals that are outlined in the CFIA's 2003–08 *Corporate Business Plan*. Each goal supports established Government of Canada priorities, providing key benefits for all Canadians:

- Public Health
- Economic Growth
- Environmental Protection
- Public Security
- Good Governance

Server didition of N

- Protecting Canadians from preventable health risks
- Delivering a fair and effective regulatory regime
- Sustaining the plant and animal resource base
- Promoting the security of Canada's food supply
- Providing sound agency management

2.3 THE CFIA'S KEY CHALLENGES AND RISKS

The CFIA's plans and priorities are influenced by a number of challenges and risks that could affect the future of food safety, animal health and plant protection in Canada. Issues such as increased global trade, major pest and disease outbreaks, evolving (and in some cases conflicting) science and changing societal values require strategic responses by governments and agri-food industries. The Agency addresses these challenges and strives to reduce risks as part of its overall planning process. Some key challenges are as follows:

Increasing globalization of trade: The volume and diversity of global trade in food, plant and animal products is increasing. For example, the approximate value of imported food, plant and animal products regulated by the CFIA increased from \$18.5 billion in 1997 to \$23.8 billion in 2001. During the same period, exports rose from \$43.3 billion to \$50 billion. While this trade has benefits for consumers and the economy,

it also increases the risk that unsafe food, foreign pests or diseases might enter Canada through shipments of imported goods. A strong regulatory system that inspects and requires certification of goods entering or leaving Canada significantly reduces these risks.

Increasing demands for CFIA services: The volume and diversity of imported products, coupled with the growth of our food industries, increase the demand for CFIA inspection and certification services. The CFIA must also continue to monitor and assess the compliance of approximately 3300 registered establishments with federal food safety legislation. Consumer expectations regarding food safety and quality are changing. For example, food labelling programs and policies must adapt to address consumers' concerns and need for information in areas such as nutrient content and methods of production (i.e., organic, grain-fed). In addressing increased demands for Agency services, the CFIA's strategic planning framework will strive to balance consumer and industry interests and allocate resources to areas of highest risk.

In February 2003, the federal government allocated an additional \$50 million, beginning in 2003-04, to the Agency's annual budget-recognizing both the increased pressures under which the CFIA is operating and the importance of Agency activities to meeting key Government of Canada priorities.

Enhancing scientific capacity: The CFIA's networks of laboratories and scientific expertise are critical to the Agency's ability to regulate and adapt to new technologies, respond to emerging pathogens and assess the risks posed by foreign animal diseases or invasive species. The CFIA relies on sound science as a basis for its program and policy development. As a result, the CFIA must continue to invest in research and technology that will support the delivery of its mandate.

Renewing our workforce: The CFIA operates in a competitive environment with respect to recruiting and retaining the right talent. Trends that impact on the Agency's human resources management strategies include changing demographics and the movement toward a knowledge-based economy. Both of these factors emphasize the need for the CFIA to focus on succession planning and training as key elements of its workforce renewal.

Tightening security and preparing for emergencies: Prevention of the inadvertent or deliberate spread of food pathogens, toxic substances, pests and diseases that could pose a threat to human health, the agricultural production base or our environment is of paramount importance to the CFIA. The Agency, in cooperation with other levels of government, must increase its level of emergency preparedness, exercise emergency plans and procedures, and have programs in place to assist Canada in recovering from emergencies.

A modernized regulatory framework: When the CFIA was created in 1997, the development of a modernized legislative base was one of its top priorities. Currently, the CFIA is responsible for 13 acts and more than 32 sets of regulations spanning the food, animal and plant continuum. To enhance the

Agency's ability to respond to current and emerging issues, the CFIA is reviewing the Agency's regulatory base and will be proposing regulatory change.

Working toward regulatory consistency: The CFIA's inspection programs are applied to hundreds of commodities across Canada. Those inspections must be delivered at a consistently high standard and in a manner that is fair to all. For example, fish inspections in Newfoundland and Labrador must be done to the same standard as inspections in British Columbia. The criteria for regulatory decision making must also be transparent and uniformly applied across the country.

To meet these objectives, in 2002-03, the CFIA embarked on a comprehensive review to develop a strategy to bring about the consistency of its program delivery. Since the review was completed at the beginning of 2003-04, the results will be provided in the Agency's 2003-04 Annual Report. The CFIA will also focus on staff training and the implementation of an agency-wide quality assurance strategy with a goal of ensuring that Canadian products conform to the same rigorous standards, regardless of where they are produced.

Building an enhanced performance management framework: Good performance measurement brings together financial and non-financial performance information to link program costs with actual or expected results. It provides managers with the information they need for sound decision making. The development and implementation of results-oriented performance management are vital aspects of good management and increased accountability—important priorities for the CFIA.

The CFIA has developed a results-oriented performance management framework outlining key activities and desired outcomes, as well as overall benefits for all Canadians. The Agency will continue to implement its performance management framework and will focus on improving data collection, management and reporting.



Food Safety Business Line

Safe food and fair labelling practices

- Monitor industry compliance with federal acts, regulations and standards
- Encourage industry adoption of sciencebased risk management practices
- Contain food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner
- Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures
- Deter deceptive and unfair practices

- Meat Hygiene
- Fish and Seafood
- Fresh Fruit and Vegetables
- Processed Products
- Egg
- Dairy
- Honey
- Food Safety Investigation
- Fair Labelling Practices

Animal Health Business Line

Protection of the animal health resource base as the foundation for animal health and public security

- Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases
- Control animal diseases that are transmissible to humans
- Meet other governments' science-based animal health requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon methods and procedures
- Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards

- Animal Health
- Feed

Plant Protection Business Line

Protection of the plant resource base and regulation of inputs

- Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests
- Meet other governments' requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon work plans and certification methods and procedures
- Maintain effective plant input programs that are consistent with emerging international trends and new technologies, with high standards for safety, product and process
- Plant Protection
- Seed
- Fertilizer

To achieve its objectives, the CFIA's planning process includes a multi-year Corporate Business Plan and an annual *Report on Plans and Priorities* (RPP). The *Corporate Business Plan Update* (2000–02) provided the planning framework for the 2002–03 RPP. The CFIA's Annual Report provides an account of accomplishments achieved against the specific performance expectations described in the 2002–03 RPP. In addition, the Agency is required to complete a *Departmental Performance Report* (DPR), which includes the same performance information as the Annual Report. The formulation of both the Annual Report and the DPR is consistent with the principles outlined in the Treasury Board Secretariat's *Preparation Guide: Departmental Performance Reports*.

The Agency has completed a new five-year strategic plan to cover the period 2003–08, which has formed the basis for the 2003–04 RPP and will also drive the CFIA's next Annual Report. Included in this process was the development of business line logic models, which have been included in Annex 2 to outline next year's activities and reporting.

This section is structured along the Agency's three business lines. Key results are reported by business line under each strategic outcome and provide an explanation of how the Agency's activities contribute to the well-being of Canadians; a description of the program, including the CFIA's role and its key partners; and allocated resources. The performance component contains a comparison of planned activities to performance as outlined in the 2002–03 RPP.

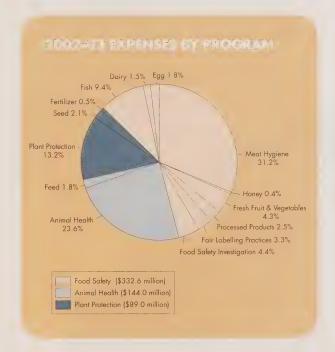
This section also describes the CFIA's human resources management and related key initiatives. A brief summary is also included on the progress made in 2002–03 with respect to modern management initiatives designed to promote effective service delivery, responsible spending and well-managed administration.

Finally, Section 4.0 of this report looks back on the achievements of the Agency's first five years of operation—and looks forward to its next five.

3.1.1 Business line spending

The Agency's 2002–03 total expenses by business line and program are outlined below. These figures are consistent with the results reflected in the Agency's 2002–03 audited financial statements (Section 6.0), which are based on accrual accounting principles (Generally Accepted Accounting Principles). Accordingly, these figures differ from the Agency's financial results reported on the modified cash basis of accounting as reported in Section 6.0 of the CFIA's 2002–03 *Departmental Performance Report*. The figures presented in this document for program spending and dedicated staff in each of the Agency's 14 programs were also calculated on the basis of accrual accounting.

| (6)0 h. (8) | | | | |
|------------------|-------------|--|--|--|
| Business Line | \$ millions | | | |
| Food Safety | 332.6 | | | |
| Animal Health | 144.0 | | | |
| Plant Protection | 89.0 | | | |
| Total | 565.6 | | | |



3.1.2 Promoting compliance

As a regulatory agency, the CFIA employs a series of approaches to promote and ensure industry's compliance, including education, verification and enforcement activities. These represent a graduated approach to compliance as shown below:

Verifying Enforcement Facilitating Compliance Voluntary Compliance Compliance Emphasis on Emphasis Emphasis on verifications regulatory dissemination and product investigations and of information testing enforcement actions

To facilitate voluntary compliance, the CFIA carries out education and awareness activities to increase industry's understanding of the regulations and standards.

Assisted compliance activities focus on verifying that establishments and products are compliant with the regulatory requirements. They include activities such as registering or licensing facilities, inspecting or auditing establishments, product testing and regulatory enforcement activities.

Enforcement actions can include warning letters, and suspensions or revocations of licences.

The actions for non-compliant or unsafe products range from corrective actions, such as the application of proper labelling, to refusal of entry into or export from

Canada, to product destruction. Under the 13 federal inspection acts and respective regulations that the CFIA applies and enforces, the Agency may carry out regulatory inspections and investigations, administer monetary penalties and lay charges in the criminal courts when an offence is committed.

As with any regulated activity, the underlying cause of infractions ranges from ignorance of the law to deliberate disregard. Therefore, the Agency and its partners utilize this series of approaches to achieve the highest possible degree of product and establishment conformity.

Assessment of Compliance

The CFIA measures its success in delivering its mandate by assessing and verifying that Canada's registered establishments and domestic and imported products comply with federal acts and regulations. Government of Canada legislation is designed to safeguard human health and animal and plant resource bases.

Compliance rates indicate the extent to which regulated parties observe the statutes and their accompanying regulations. The CFIA uses industry compliance rates as a measure of its success in achieving its regulatory objectives. The Agency uses a group of indicators to assess compliance levels across industries and commodities. Key indicators include establishment compliance, product testing results, enforcement actions and incidents or recalls. These indicators are briefly described below.

Much like other regulatory agencies, the CFIA strives to promote 100-percent compliance with regulatory requirements. Recognizing, however, that public health and safety are of the highest priority, the Agency operates in a risk-based manner, targeting areas of low compliance and striving for year-over-year improvements.

Establishment compliance is assessed at specified points in time to facilitate establishment compliance with regulatory requirements. Areas assessed vary by program but include elements such as storage, sanitation, hygiene, equipment, manufacturing and personnel.

Product testing demonstrates the degree to which products meet legislative or regulatory requirements. Product testing is conducted, according to established sampling plans, at various points in the food continuum for domestic, imported and exported products. These plans and the type of test required vary by individual program and commodity, and are based on international standards, federal protocols and risk. They include food safety as well as non-food safety standards. Examples include testing for formulation, pesticide residues, microbial contamination, package integrity, labelling and net content.

Another key indicator of compliance is the number and type of **enforcement actions** undertaken by the CFIA. This provides trend information to highlight where the Agency has used enforcement to improve compliance.

The number and type of **food safety related incidents and recalls** provide an indication of food safety at various stages of the food continuum. Canadians can become ill from consuming unsafe food, and the CFIA acts to protect consumers from such risks. An examination of incidents and recalls can provide an additional indication of the safety of the food supply.

To obtain a clear understanding of how the Agency contributes to the safety of the food supply in Canada, the key indicators need to be examined together.

The next section provides detailed discussions of each indicator.

PERFORMANCE BY BUSINESS LINE

3.2 FOOD SAFETY

Strategic Outcome:

Safe food and fair labelling practices

The CFIA's Contribution to Canadians

Food safety is the CFIA's top priority. The CFIA develops and delivers programs and services designed to protect Canadians from preventable food safety hazards, and to ensure that food safety emergencies are effectively managed and that the public is aware of, and contributes to, food safety. Primarily, this involves verifying that food producers, manufacturers, importers and distributors comply with federal food safety regulations. The CFIA also undertakes activities to verify that food imports and exports meet legislative and regulatory requirements, thereby strengthening Canada's international reputation for safe, quality products.

Key Partners

The CFIA works with others in carrying out its activities related to safe food and fair labelling practices. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: At the federal level, Health Canada and the CFIA share unique and complementary roles and responsibilities. Health Canada is responsible for establishing food safety policies and standards, while the CFIA is responsible for all food inspection and compliance activities, as well as for developing regulations and policies related to compositional standards and labelling for food. The CFIA also works closely with Agriculture and Agri-Food Canada in support of the Government of Canada's Agricultural Policy Framework.

Provincial governments: The CFIA partners with provincial and territorial governments to share expertise and coordinate activities to facilitate compliance with both federal and provincial regulations and delivery of emergency response services (e.g., food recalls).

Non-government stakeholders: The Agency works with industry, consumer associations and individual processors to identify and address emerging food safety and labelling concerns.

International organizations and trading partners:

The CFIA negotiates and manages product-specific technical arrangements with other countries with a view to seeing that food safety standards are science-based and effectively adhered to in a manner that leads to safe food and avoids unnecessarily disrupting trade. The negotiation of these technical arrangements is conducted in partnership with our federal partners.

In addition to this network of bilateral agreements, the CFIA, with Health Canada and others, promotes and develops science-based international food safety standards within the Codex Alimentarius Commission (CODEX), part of the World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization. The CFIA, with the support of other federal partners, also represents Canada at the World Trade Organization (WTO) and North American Free Trade Agreement (NAFTA) committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

Description of the Programs

During 2002–03, activities under the CFIA's food safety business line were delivered at a cost of approximately \$332 million, representing 59 percent of the Agency's spending. A total of 2425 full-time employees were dedicated to this business line. The Agency delivers nine food safety programs that focus on the following strategic activities, as listed in the 2002–03 RPP:

- Compliance with federal acts, regulations and standards
- Industry adoption of science-based risk management practices

TO STORY OF THE STREET

- Meat Hygiene
- Fish, Scafood and Production
- Food Safety Investigation
- Fresh Fruit and Vegetables
- Fair Labelling Practices
- Processed Products
- Egg
- Dairy
- Honey
- Food safety emergencies/incidents are contained in a timely and appropriate manner
- Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods
- Deterrence of deceptive and unfair market practices

3.2.1 Compliance with federal acts, regulations and standards

In 2002–03, the CFIA continued to verify that domestic and imported food products met the requirements set out in federal acts and regulations. Each program undertook similar approaches to promote and verify industry compliance, through such activities as: establishment inspections, product testing, food safety investigations and enforcement actions. The following provides a high-level summary of performance in each of these areas. Further information on performance for each of the CFIA's nine food safety programs is available in Annex 1.

Establishment inspections: Inspections of federally registered establishments, which may include audits or verifications of industry food safety programs, were carried out in the following programs: Meat Hygiene; Fish, Seafood and Production; Processed Products; Egg; Dairy; and Honey. For each program, establishment compliance is assessed at specified points in time to ensure that establishments continue to meet regulatory requirements. Each program also uses a number of indicators to assess levels of both industry compliance (i.e., establishment ratings, facility conformity rates) and CFIA service delivery (i.e., compliance verification delivery rates). Where an individual establishment is determined to be out of compliance, the CFIA takes action as prescribed in each program in order that the establishment initiates corrective action. The Agency may also take additional measures such as increasing the number of inspections, or suspending or revoking licences.

The following table summarizes the available data concerning establishment compliance in the various food safety programs. Nationally tabulated rates of establishment compliance are not currently available for all food safety programs. The Agency has recognized this as an area that requires improvement. Nevertheless, available compliance rates, while not fully validated, suggest reasonably high compliance ranging from 90 to 99 percent.

| Program | Type of Establishment | Inspection Approach | Compliance Rate | Comparison to Previous Years' |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------|--|
| Meat Hygiene | Slaughter | Establishment ratings | 90%* | Not available |
| Meat Hygiene | Meat processing | Food Safety Enhancement Program (FSEP) | 99%** | Not available |
| Fish, Seafood and Production | Fish and seafood processing | Quality Management Program (QMP) | 98%** | Not available |
| Processed Products | Fruit and vegetable processing | In-depth establishment inspections | 95% | Slight decrease from three-year average of 96% |
| Processed Products | Maple processing | In-depth establishment inspections | 96% | Decrease from last year's rate of 99% |
| Honey | Honey packing and pasteurizing | In-depth establishment inspections | 99% | Same as last year's rate |

^{*} Based on a sample of 516 of 790 establishments for fiscal year 2002-03

^{**} Based on data collected from the CFIA's Performance Management Framework pilots

In 2002–03, the CFIA continued its efforts to improve the quality of performance information through developing an Agency-wide Performance Management Framework. In the Meat Hygiene and Fish, Seafood and Production programs, pilots were conducted that allowed for the collection of key data against identified performance indicators for the period from January to March 2003. While the ability to draw conclusions is limited due to the short timeframe, the pilots allowed the programs to validate performance indicators, set targets and conduct preliminary analysis of performance.

Product testing: In 2002–03, the CFIA tested thousands of imported and domestic food samples for the presence of chemical, microbiological and physical hazards. Product sampling and testing was conducted for all of the nine food safety programs, both according to established, risk-based sampling plans and in support of food safety investigations or recalls.

Product testing is an area where the CFIA has identified problems in some programs with respect to the availability of national summary data. While laboratory test results are always provided to the inspector who submitted the sample, and enforcement actions are taken if required, work continues on improving the CFIA's Laboratory Sample Tracking System so that results may be tabulated and analysed on a national basis. For this report, efforts were made to manually collate some of the required information. While these product compliance rates may not be statistically reliable, they can indicate trends and highlight areas of non-compliance.

fruit and vegetables for residues of pesticides in excess of limits established by Health Canada continues to exceed 99-percent compliance. Similarly, the Agency's monitoring of antibiotics, veterinary drugs and other chemical residues in meat exceeded 96-percent compliance in all categories. Some examples of areas of low compliance that the Agency is addressing include aflatoxin levels in imported nuts, non-approved food-colouring agents in imported food, iodine addition to table salt, patulin levels in apple juice and chloramphenicol in imported honey.

Food safety investigations: In addition to inspecting products that are produced in federally registered establishments, the CFIA enforces the food safety provisions of the *Food and Drugs Act*, which includes inspections, investigations and emergency management activities (i.e., food recalls) for all domestically produced and imported foods. The CFIA investigates consumer and trade complaints and, through its science committees, directs inspection resources towards products and establishments that are determined to pose the greatest risk to consumers.

During 2002–03, the CFIA developed or continued 14 food safety projects (out of 19 projects proposed for potential delivery in 2002–03). These projects included activities such as product testing, establishment inspections or industry education. Projects also involved the development of lists of manufacturers, importers or distributors of certain commodities, to be used for future inspections and sampling.

The delivery of these priority projects in 2002–03 allowed the CFIA to investigate potentially high-risk products or establishments and, where non-compliance was identified, to undertake appropriate follow-up actions. For example, establishment inspections and testing of bottled water samples for microbial contamination demonstrated that good manufacturing practices are being followed and that there is a high level of level of product compliance. Similarly, an assessment of the Canadian sprout industry found improvements in the level of industry compliance over previous years. A survey of imported nuts and peanut butter for aflatoxin (a toxin produced by



mould) indicated a moderate level of non-compliance, and as a result this project will continue in 2003-04. A survey of iodine addition to table salt found a high level of non-compliance which the CFIA is working with Health Canada to address.

More complete information on the 14 food safety investigation projects conducted during 2002-03 is available in Annex 1.

Enforcement actions: In 2002-03, the CFIA conducted 347 active investigations under the Canada Agricultural Products Act, the Consumer Packaging and Labelling Act, the Fish Inspection Act, the Food and Drugs Act and the Meat Inspection Act. From these investigations, 86 prosecutions were initiated resulting in a total of 93 convictions for offences such as selling a product that was labelled in a false, misleading or deceptive manner; importing undeclared food; or moving a detained product without proper authority. Fines assessed by the courts for these convictions totalled \$212 300. The CFIA provides a complete listing of prosecution bulletins, issued whenever convictions are obtained, on its Web site at:

> http://www.inspection.gc.ca/english/ corpaffr/projud/projude.shtml

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks outlined in the CFIA's 2002-03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- New inspection procedures were developed for nutrition labelling evaluation and enforcement in support of Health Canada's amendments of the Food and Drug Regulations on nutrition labelling, nutrient content claims and health claims.
- · CFIA science committees identified and prioritized potential hazards in the food supply and directed inspection resources to those areas determined to be of highest risk.
- Redesign of food safety programs took place in 2002–03. These initiatives are primarily associated with the CFIA's ongoing efforts to redesign inspection programs to effectively

- assess industry's Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) and quality management programs (see below).
- The CFIA assisted Health Canada in its assessment of the Agency's activities related to domestic, ready-to-eat meat products. Health Canada's assessment report and the CFIA's management response were finalized and published on Health Canada's Web site in April 2003.

http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/ fsa-esa/report_cfia/c_report_cfia.html

3.2.2 Industry adoption of sciencebased risk management practices

The Agency is actively promoting the use of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) principles in the meat, fish, processed products, egg, dairy and honey industries and on farms. These science-based principles are internationally recognized as the best means to prevent food safety problems, be they biological, physical or chemical. In HACCP-based systems, the CFIA and industry's primary goal is to identify and control hazards in the food production process and to prevent problems by monitoring these "critical points." Currently, HACCP-based programs are voluntary except for fish-HACCP is mandatory for federally registered fish processing establishments. In addition, the Meat Hygiene program is currently in transition to a mandatory HACCP-based audit approach.

The following table demonstrates the progress made by the CFIA in promoting industry's adoption of science-based risk management practices. Given that the adoption of HACCP-based systems remains voluntary for the majority of federally registered facilities, progress is dependent upon the regulated industries' willingness to adopt these approaches. Progress is also dependent on the CFIA's capacity to recognize and approve industry's HACCP-based systems. As the CFIA moves toward the implementation of mandatory HACCP-based systems, work will be required in the development of more robust and comprehensive performance targets and indicators.

| Program | CFIA Inspection Approach | Federally Registered Facilities | Total # with HACCP Recognition | # to Gain Recognition in 2002-03 | # in Process of Gaining Recognition |
|-----------------------------------|---|--|--|---|---|
| Meat Hygiene (Meat) | Food Safety Enhancement Program (FSEP) (voluntary) | 790 total (127 slaughter, 490 processing and 173 storage facilities) | 363 | 30 | 261 |
| Meat Hygiene (Poultry) | Modern Poultry Inspection Program (MPIP) (voluntary) | 59 | 12 | 1 | 6 |
| Fish and Seafood (Domestic) | Quality Management Program (QMP) (mandatory) | 945 | 945 | Not Applicable (N/A) | N/A |
| Fish and Seafood (Imports) | Quality Management Program for Importers (QMPi) (voluntary) | 1012 registered importers | 18* | 2 | 0 |
| Processed Products | FSEP (voluntary) | 572 | 38 | 7 | 41 |
| Egg | FSEP (voluntary) | 342 shell egg, 19 processed egg facilities | 11 shell egg, 3 processed egg facilities | 1 shell egg, 3 processed egg facilities | 14 egg grading 6 processed egg facilities |
| Dairy | FSEP (voluntary) | 292 | 47 | 10 | 82 |

*These 18 establishments import approximately 30% of all fish and seafood

As part of the Government of Canada's Agriculture Policy Framework initiative, the CFIA is working with Agriculture and Agri-Food Canada, provincial governments and national producer organizations to develop and implement a recognition process for industry-developed on-farm food safety programs. With the participation of the provinces and territories, the CFIA leads the process of assessing the technical soundness of on-farm food safety programs.

In 2002–03, the CFIA successfully completed an on-farm food safety technical review pilot project,

which led to the initiation of reviews of on-farm food safety programs for dairy, eggs and animal feed. To formally launch the recognition process, the CFIA hosted a national training and orientation session for on-farm food safety with representation from producer organizations and federal, provincial and territorial governments. In addition, the CFIA formed a joint committee with the Standards Council of Canada to develop criteria for third-party services as part of Phase Two (implementation and third-party audit) of the On-Farm Food Safety Recognition Program.

In response to the specific challenges and risks outlined in the 2002–03 RPP, the CFIA continued to provide scientific and technical support to industry initiatives to move toward HACCP-based programs. In keeping with this transition, the CFIA also carried out initiatives to redesign Agency inspection programs. For example:

- The CFIA introduced the *Meat Inspection Reform Strategy* to guide industry to the mandatory HACCP implementation in all federally registered meat and poultry establishments. This initiative includes livestock traceability as an element of food safety and promotes greater industry accountability.
- The Agency issued a Meat Hygiene Directive requiring all federally inspected plants processing raw beef products to strengthen their HACCP plans and scientifically validate them so that the bacterial pathogen *E. coli O157:H7* is reduced to below-detectable levels.
- Enhancements were made to planning and delivering the CFIA's Quality Management
 Program for fish through the introduction of revised methods of compliance verification.
- At the request of the fresh fruit and vegetables industry, the Agency piloted a Canadian Partners in Quality (C-PIQ) Program, which began in 2001, with the objective of simplifying the export certification process for potatoes exported to the United States. Facilities registered under the program are audited by the CFIA using audit principles similar to those used in HACCP and ISO quality control systems. In 2003, the U.S. Department of Agriculture (USDA) accepted the C-PIQ Program as an alternative for certification of Canadian potatoes. In the future, the Agency will aim toward expanding the program to include onions and field tomatoes, and at achieving acceptance from the USDA for these commodities.

3.2.3 Food safety emergencies/incidents are contained in a timely and appropriate manner

One of the CFIA's top priorities is to protect Canadians from preventable health risks such as those associated with unsafe food. Risks to consumers may include allergens not declared on food labels, microbiological pathogens, extraneous materials or chemical contaminants. Under the provisions of the Canadian Food

Inspection Agency Act and the Food and Drugs Act, the CFIA coordinates food safety recalls. Most food safety recalls are conducted with voluntary participation of the responsible manufacturer, food processor or distributor.

A Class I recall is a situation in which there is a reasonable probability that use of, or exposure to, a violative product will cause serious adverse health consequences or death.

When the CFIA learns of a potential food safety issue, an investigation is launched to determine whether the product poses a risk. Where a health risk is confirmed and a distributed product is in violation of legislation enforced by the CFIA, the issue is recorded as an incident.

During the 2002–03 fiscal year, the CFIA co-ordinated 4961 food safety, labelling and fraud investigations, which resulted in 381 recalls. CFIA and Health Canada specialists provided health risk assessments. CFIA staff also monitored food safety issues and recalls in other countries to identify issues that could affect the Canadian food supply.

The CFIA met its established standard on response timeliness by issuing all Class I recall media releases within 24 hours of a recall decision being made. Most (77 percent) media releases were issued less than eight hours after a recall decision. CFIA staff monitored a food safety emergency line and responded to food safety emergencies 24 hours a day, seven days a week. The CFIA coordinated 381 recalls in 2002-03 for reasons shown in the following table.

| Undeclared Allergen | 41.5% |
|-------------------------------|-------|
| Chemical Contamination | 23.4% |
| Microbiological Contamination | 20.5% |
| Extraneous Material | 10.0% |
| Other* | 4.7%* |

The CFIA analysed statistical data for trends and determined that, of the 381 recalls last year, 202 (53 percent) were for imported products and 179 (47 percent) were for domestically manufactured products. Undeclared allergens, primarily sulphites, continued to be the leading cause of recalls. Many of these recalls were associated with processed fruit products imported from Syria. As a result, the CFIA introduced a targeted sampling and testing program for Syrian jams and other imported processed fruit products. Follow-up activities were conducted at Canadian import establishments to ensure similar products met regulatory requirements. Jams. marmalades and fruit preserves (conserves) from Lebanon, Iran and Pakistan were also sampled and tested for sulphite residues.

The leading causes of recalls for microbiological contamination were Salmonella, Listeria and E.coli 0157:H7. Listeria was found in various readyto-eat meat and dairy products, such as frankfurters and cheese. Salmonella was found in assorted foods, such as sausage and spices, and E. coli 0157:H7 was primarily found in burgers, ground beef and some cheese products.

The Agency also reviews recall trends in various commodity groups. In 2002-03, the distribution of recalls across commodities was as follows:

| Commodity | Percentage of Total |
|---|------------------------|
| Confectionary and Nuts | 24.1 |
| Processed Fruits and Vegetables | 19.2 |
| Grain and Bakery Products | 12.1 |
| Meat and Poultry | 9.7 |
| Marine Products | 7.1 |
| Honey | 7.1 |
| Dairy | 4.2 |
| Beverages | 3.9 |
| Other (soups, salads, infant foods, fats) | 3.9 |
| Maple | 3.7 |
| Spices | 3.4 |
| Fresh Fruit and Vegetables | 1.3 |
| Egg and Egg Products | 0.3 |

In 2002–03, the number of food safety, labelling and fraud investigations increased from 4462 to 4961, while the number of recalls decreased from 474 to 381 compared with 2001–02. Since 1999, the CFIA has developed the ability to track and identify trends in food recall. Targeting repeat offenders and follow-up investigations on recalls have proven to be effective tools for managing food safety risks. The following table shows the number of food safety, labelling and fraud investigations and resulting recalls for the past three years.

 Number of Year
 Number of Investigations
 Recalls

 2002-03
 4961
 381

 2001-02
 4462
 474

 2000-01
 3889
 370

The CFIA conducted more than 16 000 recall effectiveness checks in 2002–03 to verify whether recalled products had been removed from the marketplace.

To further enhance collaboration among levels of government during foodborne illness outbreaks, the CFIA and Health Canada revised and updated a national *Foodborne Illness Outbreak Response Protocol*. The protocol provides operating procedures for coordination of activities among federal, provincial and territorial agencies during investigation and control of foodborne illness outbreaks. The revised protocol is expected to be implemented following further consultations with the provinces and territories.

Specific initiatives undertaken in 2002–03 to improve the Agency's overall emergency management procedures are addressed in Section 3.5.4.

The CFIA works with federal, provincial and municipal public health authorities to investigate and control foodborne illness outbreaks. On May 17, 2002, 21 human cases of Shigellosis were reported to the CFIA by public health units in Ontario. The initial outbreak investigation carried out by the Ottawa and Toronto Public Health Units linked the source of infection to the consumption of pasta salad. Through timely and effective collaboration amongst the CFIA, public health units, the Ontario Ministry of Health and Long-Term Care, Health Canada and the manufacturer, the outbreak was handled in an expeditious manner. Within eight hours of notification, the CFIA issued a health hazard alert that warned the public not to consume the implicated products, and the manufacturer had initiated a recall. The outbreak was thought to be linked to a total of 740 reported cases of Shigellosis and was the largest foodborne illness outbreak in Canada since 1998.

One of the CFIA's key responsibilities is to inform the public of issues that may affect its health. Last year the CFIA launched a food safety outreach campaign designed to disseminate food safety messages to a nation-wide audience.

In March 2003, the CFIA distributed information packages promoting food safety tips and the CFIA's Food Recall/Allergy Alert e-mail subscription service to approximately 17 000 elementary and secondary schools across Canada. Jointly funded by the CFIA and Agriculture and Agri-Food Canada, the school outreach campaign was officially launched by Minister Lyle Vanclief. The outreach program is supported by a new Web page featuring a link to the CFIA Food Recall/Allergy Alert subscription page (see below), key outreach initiative documents and a variety of other relevant food safety information. A follow-up phone survey conducted by Decima Inc. indicated that most schools found the outreach kit useful. primarily because it contains relevant information, raises awareness and is a good resource for teachers and staff.

The school outreach program is only the first phase of the Agency's overall outreach strategy, which includes plans to reach out to health professionals, organizations, libraries, and community and consumer groups.

http://www.inspection.gc.ca/english/ corpaffr/recarapp/recaltoce.shtml

3.2.4 Meet other governments' science-based food safety requirements, and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures

Meeting other governments' sciencebased food safety requirements

The CFIA's performance in meeting the requirements of other governments may be assessed by indicators such as export rejection rates. While rejection rates for exports are not currently available for all commodities, this indicator has been incorporated into the CFIA's Performance Management Framework pilots for meat and fish. The available data indicates low rejection rates for meat and fish and seafood products, and improvements in the rejection rates for dairy products as industry adapts to new dairy export procedures.

In 2002–03, Canada exported approximately 1.8 million tonnes of meat and meat products to 116 countries. Of this total, 99.96 percent met other governments' food safety requirements as measured by rates of entry. This high acceptance rate demonstrates a high level of confidence, both in Canada's regulatory system and in the safety and quality of Canadian meat and meat products.

With respect to fish and seafood products, the CFIA issued over 42 000 export certificates to 110 countries. As part of the Agency's Performance Management Framework pilot, the number of export incidents (e.g., product rejections) of fish and seafood products are being tabulated. From January to March 2003, a total of 23 incidents were reviewed and only one lot was found to have been rejected for food safety reasons and to have originated from a federally registered facility. The majority of incidents involved products from non-federally registered facilities.

Canadian dairy products are also exported to many countries worldwide. The CFIA conducts export verifications of domestic dairy products submitted for export product certification. Of 193 export verifications conducted in 2002-03, only 16 lots of dairy products were found to be non-compliant.

This represents a compliance rate of 91.7 percent, and it also represents a significant improvement over the rate of 76 percent noted when new dairy export procedures were implemented in 2000–01.

Contributing to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures

In 2002–03, the CFIA continued to co-lead, with Health Canada, Canada's participation in CODEX (the international organization for developing food standards, guidelines and related texts). In this role, the CFIA contributed to the development of the following:

- Proposed Code of Practice for Fish and Fishery Products;
- Draft Code of Hygienic Practice for Meat; and
- Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products.

The Agency also continued to enhance foreign governments' and industries' awareness and knowledge of Canadian import requirements and Canadian exporters' knowledge of foreign governments' requirements. For example, in 2002-03, the CFIA worked with teams of inspectors from the United States and Russia who visited Canada to assess selected Canadian meat establishments. The CFIA also reviewed the meat inspection systems of 29 U.S. establishments as part of an information exchange exercise to inform the U.S. government and establishments of Canadian import requirements. Similarly, the CFIA inspected Indonesian systems and controls for fish and seafood products and, subsequently, approved these products for import into Canada.

3.2.5 Deterrence of deceptive and unfair market practices

The CFIA deters deceptive practices by investigating consumer and trade complaints, and by using education, inspection, product testing and enforcement to encourage compliance. The Agency also establishes and delivers priority projects in areas that are

deemed to be high risk. Initiatives undertaken by the CFIA in 2002–03 to protect consumers from unfair market practices included projects to enhance compliance in areas such as the adulteration of ground beef, labelling of sports nutrition products and adulteration of olive oil. Annex 1 provides complete details concerning the results of the CFIA's activities in these areas.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- Contributed to the development of Health Canada's proposed amendments to the *Food and Drug Regulations* on nutrition labelling, nutrient content claims and health claims, pre-packaged water and ice, enhanced allergen labelling, labelling as a public health tool, natural health products, vitamin and mineral fortification, and the labelling of foods treated by ionizing radiation.
- Provided guidance to stakeholders on requirements of the amended regulations.
- Participated on CODEX committees dealing with food composition and labelling issues related to fruit and vegetable juices, fats and oils, sugars and honey, processed fruits and vegetables, and the labelling of foods treated by ionizing radiation.
- Developed new inspection procedures and enforcement policies in support of Canada's new nutrition labelling regulations.
- Developed new training materials in the areas of nutrition labelling, nutrient content claims and health claims, nutrient fortification and net quantity.
- Worked with the Canadian General Standards Board to contribute to the development of voluntary standards for organic agriculture and labelling of foods derived from biotechnology.

3.3 ANIMAL HEALTH

Strategic Outcome:

Protection of the animal health resource base as the foundation for animal health and public security

The CFIA's Contribution to Canadians

The protection of Canada's animal resource base is integral to maintaining food safety, public health, and national and international confidence in Canadian agriculture and agri-food products. The animal resource base must be protected from serious diseases and chemical and microbial contamination. Canada's freedom from certain serious diseases facilitates the successful international marketing of Canadian animals, animal products and by-products, and livestock feeds.

The animal livestock sector contributes approximately \$13.4 billion to the Canadian economy annually. Meat and meat products represent the largest portion of Canada's food-manufacturing industry. This sector depends on an inventory of healthy farm animals that includes some 13.7 million cattle, 14.4 million swine and almost one million sheep. More than one million tonnes of chickens and turkeys are processed in Canada each year.¹

Key Partners

The CFIA works with others to protect the animal resource base. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: The CFIA works in close collaboration with other federal government partners to share expert advice, develop regulatory policies and set standards, and foster cooperation in research.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works with the ministries of agriculture, fisheries and the environment. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA works in partnership with national agri-food producers and others in the review, development and implementation of animal health policies and programs. A key mechanism for this work is the Canadian Animal Health Consultative Committee (CAHCC). The Agency also works with commodity associations and a number of other associations, including those representing animal welfare and environmental interests.

Research institutions: The CFIA collaborates with Canada's academic veterinary institutions to identify strategic directions in scientific research and to develop a national curriculum that reflects current and future needs in science and veterinary regulatory medicine.

International organizations and trading partners:

The CFIA works with a number of international organizations and committees in an effort to influence the development of international science-based animal health regulation, collaborate on the development of regulatory policy objectives and strategies, and discuss common concerns. Key committees and organizations include the Animal Health Quadrilateral Group (Canada, United States, New Zealand and Australia), the North American Animal Health Committee (Canada, United States, Mexico), the Office International des Épizooties and its special committees, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures. The CFIA also works on a bilateral basis with other national governments on issues related to animal health standards and requirements.

Description of the Programs

During 2002–03, programs and activities under the **Animal Health Program** were delivered at a cost of approximately \$133.7 million representing 23.6 percent of the CFIA's spending. A total of 674 full-time employees were dedicated to this program area. Two programs are delivered under the Animal Health business line: animal health and livestock feed.

All numbers in this paragraph are from 2001-02 data.

- Animal Health
- Feed

The Agency delivers the Animal Health Program under the authority of the *Health of Animals Act*. The CFIA monitors, tests, inspects and quarantines so that regulated animal diseases are prevented, controlled or eradicated. The program regulates production inputs such as animal vaccines. It also provides for the humane transportation of animals.

The **Feed Program** was delivered at a cost of approximately \$10.2 million representing 1.8 percent of the CFIA's spending and a total of 74 full-time employees. The Agency delivers the Feed Program under the authority of the *Feeds Act*. The program protects livestock from chemical contamination and microbial hazards through the regulation of livestock feed ingredients.

Both programs focused on strategic activities listed in the 2002-03 RPP:

- Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.
- Control animal diseases that are transmissible to humans.
- Meet other governments' science-based animal health requirements, and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures.
- Enhance compliance of livestock feeds with federal acts, regulations, and standards.

Enforcement:

Under the authority of the *Health of Animals Act* and the *Feeds Act*, 287 cases of non-compliance were investigated last year resulting in 27 prosecutions and 20 convictions. The total value of the fines assessed by the courts was \$57 150. Convictions pertained to violations such as inhumane transportation of animals, failure to present high-risk products for inspection and sale of feed with undeclared ingredients.

Canada is part of the worldwide effort to control livestock diseases and belongs to the 164-member Office International des Épizooties (OIE), the organization for animal health standards that forms the basis for trade policy. The CFIA's Reportable Diseases Regulations include all OIE List A diseases, which have high potential to cause serious public health problems, and OIE List B diseases of concern to Canada.² Regulations require that any occurrences of listed diseases be reported. Canada's reportable diseases list is on the CFIA Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/reg/rege.shtml

| 5 524533 | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| List A | List B |
| Bluetongue | Anthrax |
| Classical swine fever | Bovine spongiform encephalopathy |
| Foot-and-mouth disease | Bovine tuberculosis |
| Highly pathogenic avian influenza | Rabies |
| Newcastle disease | Scrapie |

² Canada's climate precludes the presence of some OIE List B diseases, which have never been reported here.

The CFIA amended regulations in 2002–03 to establish two more lists of diseases that require laboratories to notify the CFIA of suspicious or positive results. These regulations enable the CFIA to gather information for public health purposes, such as surveillance information regarding West Nile virus, and to meet international obligations for animal disease surveillance.

3.3.1 Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases

To accomplish this key result, the entry of all imported animals, imported animal products and by-products, and veterinary biologics at Canada's 121 international border points (9 international airports and 112 Canada-U.S. crossings) is controlled by the CFIA through verification processes, including inspection, to enforce import conditions. The CFIA also undertakes activities to increase public and industry awareness of animal health issues.

Education/Awareness

Public interest in animal illnesses grew in 2002–03 with media coverage of the spread of West Nile virus and Canada's single finding of bovine spongiform encephalopathy (BSE). The CFIA continued to respond to thousands of public, industry and media inquiries, and to publish fact sheets and information brochures regarding animal health control measures. The CFIA strives to achieve higher compliance levels by providing information to target groups. For example, in 2002–03, the CFIA published and distributed a brochure to livestock producers aimed at achieving higher compliance with the

Canadian Food Inspection

CFIA's feed ban. This ban prohibits
the feeding of certain materials
to ruminants to prevent
the spread of diseases
such as BSE. The
CFIA also published fact
sheets and

provided information updates regarding the CFIA's control measures for animal diseases such as chronic wasting disease in deer and elk and bovine tuberculosis in wild animals.

The CFIA's measures to protect Canada's animal health status also include measures to control the importation or entry of pets into Canada. In response to thousands of inquiries each year concerning pet imports, importation guidelines were developed. The CFIA published in 2002–03 basic guidelines for frequently imported pets. The above-noted documents are all available on the CFIA's Web site at:

http://www.inspection.gc.ca

Import Controls

Importing animals and animal products may increase the risk of diseases entering Canada. CFIA border inspections target high-risk animals in which there may be visible signs of disease. Conditions for entry of higher-risk shipments include permits, pre-entry and post-entry testing, quarantines and export certification. Animals that are not in compliance with import requirements or that pose a threat to Canada's animal health status are refused entry or may be ordered destroyed. Most live animals from countries other than the United States require 30-day quarantines, enforced by CFIA staff.

In 2002–03, the CFIA, assisted by the Canada Customs and Revenue Agency, effectively controlled the entry of more than 24 million farm animals (cattle, horses, bison, goats, swine, sheep and poultry) and 283 762 doses of livestock semen and embryos. Of farm animals imported in 2002, 269 552 were quarantined.

In 2002–03, compliance with import conditions was very good, with only 10 476 animals and 3166 doses of semen being rejected. Rejection of animals was significantly higher than the 2001–02 figure of 764; however, this is attributed to a single rejected load of imported poultry that consisted of approximately 10 000 animals. The rejection rate for imported semen was consistent with previous years.

As an additional measure to control the entry and domestic spread of regulated animal diseases, the CFIA negotiates with exporting countries to design science-based import conditions. To support these negotiations, the CFIA conducts risk evaluations of both the commodity and the disease status of the exporting country. In 2002–03, import risk analyses were conducted for deboned beef, cheeses, milk proteins and enzymes, in vitro fertilized embryos, honeybees, zoo animals and horses. Evaluations of the disease status of countries included foot-andmouth disease in Uruguay, bovine tuberculosis in Australia and Hawaii, and Newcastle disease in Denmark and the United States.

The CFIA revises import conditions when a country's disease status changes or when advances in science affect policies. For example, in 2002-03, Canada reinstated trade with the United Kingdom, France and the Netherlands after trade restrictions were imposed in 2001 due to foot-and-mouth disease. Canada also suspended trade in poultry and poultry products with several U.S. states following a U.S. outbreak of Newcastle disease.

Disease Control Programs

Disease control programs are designed to prevent or mitigate effects of widespread disease outbreaks. Disease eradication is the principle goal. To encourage early reporting by providing a financial incentive to producers, the CFIA also administers a compensation program under the authority of the Health of *Animals Act.* In response to specific animal disease outbreaks, the following initiatives were undertaken in 2002-03.

Bovine spongiform encephalopathy (BSE):

Surveillance for BSE and other transmissible spongiform encephalopathies (TSEs), such as chronic wasting disease in cervids (the deer family) or scrapie in sheep, is a CFIA priority. The BSE surveillance program, implemented in 1992, targets specific animal populations such as downer animals at slaughter and dead stock. In 2002, 3377 animals were tested for BSE, more than double the 1581 animals tested in 2001 and more than double the standard set by the OIE. Provincial laboratories were responsible for much of the testing conducted in response to the CFIA's request to expand the surveillance program.

A single case of BSE was discovered in a cow in Alberta in May 2003. Although this incident occurred after the 2002-03 timeframe, its significance merited inclusion in this report. The single animal was condemned at slaughter and was never permitted for human consumption. In conducting its follow-up investigation, the CFIA destroyed over 2700 animals for testing. No additional cases appeared in the test results.

In June 2003, an international team of experts praised the thoroughness and quality of the CFIA's BSE investigation and identified additional measures that could be undertaken to further protect the public. In July 2003, the Food and Drug Regulations and the Health of Animals Regulations were amended to prevent specified risk materials (SRM)³ from entering the human food supply. The regulations came into force one month later, except in federally registered establishments where they became effective immediately through a CFIA directive. Further policy enhancements, including those concerning traceability in animals and animal products, are underway. Consultations with the provinces, territories, industry and Canada's trading partners continue regarding BSE surveillance and the review of controls to strengthen the animal feed ban regulations. In September 2003, a BSE Working Group was established to consolidate and coordinate all ongoing CFIA activities related to BSE. The CFIA plans to report more fully in its 2003-2004 Annual Report on the Agency's performance in this area.

In Canada, the following tissues are defined in regulation as SRM: skull, brain, trigeminal ganglia (clusters of nerve cells connected to the brain and closely apposed to the exterior of the skull), eyes, tonsils, spinal cord, and dorsal root ganglia (clusters of nerve cells connected to the spinal cord and closely apposed to the vertebral column) of cattle aged 30 months or older, and the distal ileum (part of the small intestine) of cattle of all ages. Specified risk materials, with the exception of the skull, are tissues that, in BSE-infected cattle, have been shown to contain the infective agent and transmit the disease.

On Friday, May 16, 2003, when provincial laboratory scientists in Alberta suspected they might have a positive test result for BSE, they immediately alerted the CFIA. Their suspicions were confirmed by Sunday: the National Centre for Foreign Animal Diseases in Winnipeg had found a positive case of mad cow disease in a single cow.

"It's a sinking feeling," said Peter Brackenridge, Vice-President of Operations for the CFIA, recalling the early days of the CFIA's biggest emergency since the Agency's inception in 1997.

The Agency kicked into action. A Department of National Defence aircraft flew a sample to the World Reference Laboratory in Weymouth, England, for an absolute confirmation. A news release was drafted, a press conference was organized and, by Tuesday, Agriculture and Agri-Food Minister Lyle Vanclief was telling the world about the positive BSE finding. Meanwhile, CFIA President Richard Fadden had already put the Agency in Ottawa and across Canada to work on an investigation: CFIA staff were to locate where the infected cow came from, find out if other cows might have the disease, and keep the office of Minister Vanclief, the public, the media and Canada's trading partners informed.

"We had lots of people working 16, 17, 18 hours a day. In a four-week stretch, I had two days off, and I wasn't the only one," says Philip Amundson, Executive Director of Operations for the Western Area, where the emergency would eventually play out across western provinces and extensively involve provincial governments and industry.

In carrying out the investigation, nearly 3000 cattle had to be sampled and tested. CFIA staff, mostly based in Moose Jaw, worked around the clock in temperatures approaching 30 degrees Celsius to slaughter the animals and take samples for analysis. Amundson said the industry was very cooperative, including eight farmers whose herds were taken away and three feed lots that had over 300 cattle removed.

"Despite how they felt and what the whole process was doing to them, they were so complimentary to our staff," he says.

Back in Ottawa, CFIA staff were also working around-the-clock coordinating and overseeing the response to the crisis. The switchboard was staffed to run 24 hours a day to facilitate communication between CFIA employees and to answer questions from the public.

Scarcely one month before, the CFIA had reopened its modernized National Emergency Operations Centre in its Ottawa head office. With a state-of-the-art facility, staff now had a central place to work and deal with the myriad details and problems that emerged daily, and even hourly, in the first days and weeks.

"The centre was invaluable. It really paid for itself in the crisis," Brackenridge says. "We always talk about an integrated approach to managing issues in the Agency, and in crisis situations we always seem to come through. It was really impressive to watch. Everybody was pitching in."

Dr. Brian Evans, Executive Director of the Animal Products Directorate, says the decision to modernize the emergency centre is but an example of the CFIA's philosophy of continual improvement. "Commitment to learning and continual improvement positioned the CFIA to deal with this," says Dr. Evans. "The investments we have made in last three to four years in emergency preparedness and response have paid off."

Coincidentally, at the moment the BSE finding was made, Dr. Evans was in Paris at meetings of the Office International des Épizooties as Canada's Chief Veterinary Officer and delegate to the 164-member world animal health body. There he kept countries and the world media informed of the BSE situation before returning to Canada to help to deal with the crisis.

Dr. Evans says he isn't eager for a repeat of the BSE crisis but warns that in the current threat environment and with globalization, which is helping diseases to travel around the world, it may happen again. He says there is a positive side to the BSE emergency.

"It demonstrated to Canadians the critical role the CFIA plays as part of Canada's public health and public security team. There was an upside but it comes at a significant price. I hope it doesn't repeat itself in the near future, but we have been recognized nationally and internationally for our competency, capacity and preparedness to deal with it."

Chronic wasting disease (CWD): CWD is a progressive, fatal disease of the nervous system of deer and elk for which there is no known treatment or vaccine. The CFIA's national disease eradication program for CWD involves the cooperation of federal and provincial governments, the cervid industry, veterinary colleges and veterinarians. From an initial outbreak in 2000 until March 31, 2003, the CFIA destroyed 42 CWD-infected herds, including 40 elk herds in Saskatchewan and one elk herd and one deer herd in Alberta. Of approximately 8500 cervids destroyed from infected herds, 232 animals tested positive for CWD and 24 showed signs of the disease. Of the 651 farmed cervids destroyed in 2002-03 for CWD (348 white tail deer and 113 elk in Alberta, and 190 elk in Saskatchewan), the total number of positive confirmed was five.

The CFIA considers its CWD control program in Saskatchewan to be effective since no additional CWD cases in farmed cervids have been reported since March 2002.

Scrapie: Scrapie is another disease in the TSE family, which affects sheep and goats. The CFIA's scrapie control program requires that animals exposed to this disease are kept out of the food chain. In 2002, the scrapie program underwent a number of changes related to the goal of eradicating this disease. Examples of these changes include a voluntary flock certification program and modifications to the current disease control program to provide for disease-resistant animals.

In 2001, scrapie was diagnosed in 12 sheep flocks. The scrapie control program is achieving its intended results since only four new infected sheep flocks were identified in 2002. Follow-up investigations resulted in orders for 3331 sheep from 15 premises to be destroyed.

In 2002-03, the CFIA assisted the industry in the development of a mandatory sheep identification program that will be implemented by the CFIA in 2004. This program is similar to the Canadian Cattle Identification Program introduced in 2002. Mandatory identification adds efficiency to the CFIA's ability to trace animals associated with disease incidents or food safety recalls.

Veterinary Biologics

The CFIA is responsible for licensing veterinary biologics⁴ in Canada. This licensing program forms an integral part of Canada's national animal health program by preventing the introduction and spread of certain animal diseases. To meet the requirements for licensure, veterinary biologics must be shown to be pure, potent, safe and effective when used in the target species according to the manufacturer's label recommendations. In addition, the licensing submission must also contain supporting data demonstrating that the product can be manufactured and used without adversely affecting animal health, human health, food safety or the environment.

Under the veterinary biologics program, the CFIA licensed 60 new products in 2002, compared to 73 licensed in the previous year. There are more than 743 licensed products in Canada. One product licensed this year was an equine vaccine for West Nile virus. The average time required to review a new licence submission, estimated at 159 days in 2001, is now 143 days. In 2002, the CFIA received 1976 reports of suspected adverse reactions to veterinary biologics, primarily vaccines for dogs and cats. This is a 20.4-percent increase compared with 2001 figures, and is attributed to increased public awareness of this program.

⁴ Veterinary biologics include vaccines, diagnostic kits and immunoglobulin products for use in domestic livestock, poultry, companion

Animal Biotechnology

In March 2003, the CFIA hosted an Animal Biotechnology Focus Group meeting to define the Agency's role with respect to animal biotechnology. The Focus Group, comprising governmental regulators, academics and representatives from the biotechnology industry, made several recommendations concerning the future role of the CFIA in the regulation of animal biotechnology. The proceedings will be posted on the CFIA Web site in 2003.

Humane Transport

Canadians continue to express concern about the welfare of farm animals. Government and industry are working to improve compliance with regulatory provisions pertaining to transportation of animals. A proposed regulatory amendment to update requirements of animals in transport, such as for food, water and rest, will start the consultation phase in late 2003. Transportation of spent laying hens continues to improve, due to 1999 handling and transportation guidelines. Due to enhanced surveillance and improvements in industry practices, the percentage of dead birds arriving in shipments at federally registered establishments fell to an average of 1.4 percent in 2002 from 2.1 percent in 1998.

Non-ambulatory livestock are unable to stand without assistance. As a result, they must be dragged or carried. The CFIA conducted a two-month survey of non-ambulatory swine at 22 slaughter facilities and 13 auction markets/assembly facilities. More than 3 million hogs and sows were inspected. Of these, 4684 were found to be non-ambulatory upon arrival, and 60 percent of them were either condemned or partially condemned at slaughter. The data showed 1664 swine were non-ambulatory

on farms, while

1372 became

non-ambulatory during transportation. This data furthers the CFLA's work with stakeholders toward consensus on the handling and transport of these animals and a definition of "fitness for transport."

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

Enhanced biosecurity: The CFIA increased the number of CFIA detector dog inspection teams at international airports from 9 to 15. The Agency developed biosecurity protocols for CFIA employees who visit or inspect farms and zoos, to prevent the inadvertent transmission of infectious agents between premises. The CFIA also expanded its public awareness program, started in 2001, to educate the public about restricted and prohibited agricultural and food products and the risk they pose to Canada's agricultural resources and environment.

North American disease modelling exercise:

The CFIA is working on disease spread modelling with the USDA and others. This four-year project, funded by the Department of National Defence, will enhance Canada's preparedness against foreign animal diseases by modelling the spread of disease nationally and testing different mitigation strategies such as vaccination. The goal is to identify critical factors in large outbreaks and the best control measures for epidemics.

Emergency response planning: In 2002–03 the CFIA offered a wildlife Foreign Animal Disease preparedness course for federal, provincial and industry stakeholders. The course gave participants a better understanding of diseases that could affect domestic livestock. The CFIA and federal partners are also planning a foot-and-mouth disease simulation bioterrorist attack and cross-border foreign animal disease simulation events with the United States and Mexico. Other commitments include the following:

• Develop the Canadian Animal Disease Emergency Management System (CADEMS) database:

The CFIA adapted a U.S. emergency management response system as an interim measure to respond to foreign animal disease outbreak scenarios. This data system will be available nationally in the fall of 2003. Developmental work is continuing on the integrated CADEMS.

• Continue to adapt disease control programs, as necessary, to respond effectively to emerging science:

Disease control programs were modified as required, particularly in response to advances in diagnostics technology. For example, in 2002-03 the CFIA began validating a new blood test for tuberculosis in bovines, which is expected to improve the effectiveness of the testing.

Aquatic animal health issues: In 2002–03, the CFIA worked with Fisheries and Oceans Canada to study and develop options for the development of a National Aquatic Animal Health Program.

3.3.2 Control animal diseases that are transmissible to humans

Since animals can be carriers of diseases that affect humans, it is critical that the Agency carry out timely and effective surveillance, testing and control activities for zoonotic diseases (diseases transmissible to humans) of concern. For example, bovine tuberculosis, rabies and West Nile virus are zoonotic diseases that pose a serious threat to human health. Other pathogens, such as E. coli and salmonella, are harboured in animals and can have a detrimental effect on human health when transmitted. Serious poultry diseases such as pullorum disease (S. pullorum) and fowl typhoid (Salmonella gallinarum) are controlled through the CFIA's hatchery registration program. The program enables the registration and inspection of Canadian hatcheries, thereby limiting the effect of these diseases on the health of Canadians and Canadian poultry flocks marketed internationally and domestically.

For some diseases that occur infrequently, such as anthrax, the CFIA's response is activated by a disease report. The CFIA also carries out periodic surveys for infrequently occurring transmissible diseases and, in 2002, confirmed that the Canadian swine herd was free from swine brucellosis, pseudorabies and trichinellosis. A national survey of cattle to confirm freedom from bovine brucellosis, bluetongue and anaplasmosis was also initiated in 2002.

Bovine tuberculosis: Surveillance of bovine tuberculosis is ongoing as this disease nears eradication in Canadian cattle and farmed bison and cervids. In 2002, the CFIA identified tuberculosis in wild elk and deer near Manitoba's Riding Mountain National Park, prompting establishment of a special eradication area around the park. All cattle and bison herds in the area were tested, and three infected herds were found and eradication measures instituted. Approximately 300 cattle were destroyed and approximately \$400 000 in compensation was paid. Livestock testing will continue for as long as the tuberculosis threat from diseased wildlife continues. The CFIA identified a tuberculosis-infected dairy cattle herd in Ontario, the first time the disease was found in that province in 10 years. Standard eradication measures were implemented on the infected farm and approximately 35 potentially exposed farms. No evidence was found that the infection had spread to other herds. As a result of these activities. all areas except the Riding Mountain Eradication Area are currently considered to be tuberculosis-free.

Rabies: Provincial governments are responsible for controlling rabies in wildlife. However, because this disease has the potential to be transmitted to humans or domestic livestock, the Agency conducts laboratory testing and follow-up investigations. In 2002, the CFIA tested 11 308 specimens for rabies compared with 14 654 in 2001. Of the specimens tested, 349 were positive. Of these cases, domestic livestock accounted for 7 percent, dogs and cats for 5 percent, bats for 32 percent and other wildlife for 56 percent. The 21-percent decrease in the number of positive rabies cases, from 444 in 2001, relates to lower numbers of cases of racoon rabies in Ontario and New Brunswick after those provinces instituted control programs.

In 2002-03, the CFIA conducted negotiations with each province to transfer the responsibility for the initial investigation of animal bite incidents involving humans to the appropriate provincial/territorial public health authorities. By October 2003, all provinces other than Quebec will have implemented this change. Canadians will be better served by the handling of such incidents through a single responsibility centre, and by the CFIA's delivery of programs in a more efficient and consistent fashion. Animal bite incidents involving dogs, cats or pet ferrets, numbering in the tens of thousands, are a significant public health issue, but rarely result in the transmission of rabies to humans. If the public health inspector or the owner decide that the possibility of rabies cannot be reasonably excluded, a CFIA veterinarian will be contacted immediately and the investigation will continue under the CFIA's rabies program.

West Nile virus: In 2002–03, the CFIA included West Nile virus in its list of Notifiable Diseases, which means that veterinary laboratories are required to report to the CFIA any positive cases in domestic animal species, including horses. This data is compiled and forwarded to Health Canada for inclusion in its West Nile virus data management system. The CFIA posts detailed information about its response to West Nile virus and links to Health Canada on its Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/anima/hcasan/disemala/disemalae.shtml

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002-03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

• Enhance partnerships: Together with Agriculture and Agri-Food Canada, the CFIA worked with Canada's veterinary colleges on a funding proposal that will bring the colleges' infrastructure up to date to meet accreditation requirements and to enhance laboratory capacity and veterinary expertise. The CFIA also collaborates with Canada's veterinary colleges through the work of the Expert Committee (a sub-committee of the CAHCC) to identify strategic directions in scientific research and to develop a national curriculum that reflects current and future needs in science and veterinary regulatory medicine.

3.3.3 Meet other governments' science-based animal health and livestock feed safety requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures

The CFIA facilitates the export of Canadian animals and animal genetics by negotiating protocols with prospective global trading partners. CFIA export certificates attest to the health of Canadian livestock that meet importing countries' requirements.

The CFIA negotiated 22 new export protocols⁵ in 2002–03 and improved access to markets by revising and updating export agreements. One significant market that opened to Canadian exporters is China's in vitro bovine embryo market. The export protocol for live swine was enhanced for some European Union (EU) countries. In 2002, market access to the EU for bovine embryos was restored. The EU's introduction of requirements in October 2001 had stopped the importation of Canadian bovine animals and embryos.

In October 2002, the CFIA signed an agreement with the United States to jointly enforce rules governing the transportation of horses. This partnership strengthens the CFIA's ability to ensure horses are transported humanely and in accordance with Canadian regulations.

The CFIA's comprehensive risk assessment on the status of BSE in cattle in Canada, which was completed in December 2002, proved crucial to meeting the needs of other governments requesting information on risk factors associated with this disease, found in a single cow in Alberta in May 2003.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002-03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

Promoted Industry Understanding of International Standards

In 2002-03, the CFIA, through the Canadian Animal Health Consultative Committee, continued to relay information on OIE developments and advise animal industry associations of changes to international standards for animal health that may affect trade. Reports of annual meetings are posted on the CFIA Web site.

Increased Surveillance Activities

As a member of international animal health and trade organizations, Canada complies with internationally accepted surveillance standards. For example, in 2002, Canada's testing for BSE exceeded the current international standard set by the OIE.

Contributed to the Development of International Standards

The CFIA's chief veterinarian is an official delegate to the OIE. This representation, along with the work of the CFIA's centre of expertise and reference laboratory and the CFIA's participation in the development of OIE Code chapters, ensures Canada is represented internationally and can influence development of world standards. In 2002-03, the CFIA collaborated in the development of the OIE Handbook on Import Risk Analysis: Animals and Animal Products. These activities represent the Agency's commitment to the development of a science-based international regulatory framework.

With respect to biotechnology and feeds, CFIA and Health Canada representatives participated in 2003 in the Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) 7th Session of the Task Force for the Safety of Novel Foods and Feeds. Canada agreed to lead a project, involving the task force and a biotechnology group, to identify elements of molecular characterization.

3.3.4 Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards

The CFIA verifies that livestock feeds, including rendered products manufactured and sold in Canada or imported to Canada, are safe, effective and labelled appropriately. Safe livestock feed is a prerequisite for the production of safe meat, milk, eggs and fish. Effective feeds contribute to the production and maintenance of healthy livestock.

The Feeds Act and Regulations require approval of new ingredients and specify registration requirements for feeds. Last year, the CFIA completed reviews of 726 applications from industry for feed registration or ingredient approval. Of these, 685 (94.4 percent) met regulatory requirements and were approved. This rate is consistent with previous years.

The CFIA regulates rendering plants and issues their operating permits. Rendering plants process approximately 1.8 million tonnes of inedible animal materials and produce a number of products, including high-quality protein meal used to manufacture livestock feed and pet food. Production of protein meal through rendering must comply with regulatory standards designed to prevent the spread of animal diseases such as BSE. Last year, Canada's 28 rendering facilities were found to be in compliance with the ruminant-to-ruminant feed ban regulations.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

Medicated Feeds Registration Program

In 2002–03, funding to regulate medicated animal feeds was approved under the Agricultural Policy Framework. The program will be implemented through proposed regulations to establish a minimum set of process control measures, including licence requirements for operators of medicated feed manufacturing establishments in Canada.

Improved Response Time for Permits and Certificates

The CFIA continues to meet its voluntary service standard to complete new feed ingredient registrations within 90 days. The time required by the CFIA to complete registrations increased from 48 days in 2001–02 to 64 days in 2002–03 because of increased demands to assess risks of potential feed contamination.

Improved Traceability

Last year, the CFIA conducted a traceability exercise for feed inspectors and program officer staff under the National Training Initiative. The exercise focused on the ability of industry to trace rendered products at all steps from source to the animal and on providing awareness training for the labels and records required in rendering establishments, at feed manufacturers and on farms.

Global Monitoring of Risks Associated with Rendering and Waste Products

In 2002–03, CFIA scientists kept abreast of emerging science on diseases (e.g., BSE) and chemical contamination that could affect Canada's rendering policies through participation in international organizations such as the OIE and CODEX.

International Standards Development

In 2002–03, the CFIA and Health Canada participated in a CODEX task force to develop a code of practice for animal feed manufacturing for commercial and on-farm manufacturers of livestock feed and feed ingredients.

Novel Feeds

The Feeds Act and Regulations also provide for the regulation of novel feeds. The regulations were amended in 1997 to include novel feeds from plant sources, and the regulatory requirements for applicants wishing to market these feeds were outlined in the regulatory directive, Guidelines for the Safety Assessment of Livestock Feed from Plants with Novel Traits. In 2002, the guidelines were reviewed and updated in consultation with representatives from the feed and agricultural industries, academia, government and consumer groups. In 2003, the CFIA will finalize new guidelines for novel feeds.

3.4 PLANT PROTECTION

Strategic Outcome:

Protection of the plant resource base and regulation of inputs

The CFIA's Contribution to Canadians

Canada's plant resource base is critical to the well-being of all Canadians. The two major economic activities that rely upon this base—the forestry industry and the agriculture and agri-food industry—are among Canada's top five industries. Millions of Canadians depend upon these industries for their livelihoods.

The CFIA plays an important role in protecting Canada's plant resource base. Through its surveillance and inspection activities at Canada's international border points, the CFIA guards against the entry and spread of pests and diseases from foreign countries. Within Canada, the Agency works to control or eradicate pests and diseases. The Agency assesses the environmental safety of plants and fertilizers with novel traits prior to authorizing them for introduction into the environment. It also conducts product assessments and inspections to verify compliance with safety and other product standards for seeds and fertilizer.

The export of Canadian plants and plant products is highly dependent on the safety and quality of Canadian plant resources.

Keu Partners

The CFIA works with others to achieve the protection of the plant resource base. Its key partners include:

Other federal departments and agencies: The

CFIA works with other federal departments and agencies to enhance the knowledge required for policy and standard setting, regulation and program development, regulatory market access agreements, scientific risk assessments, surveillance and intelligence gathering, inspection and scientific risk mitigation.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works particularly closely with the ministries of agriculture, environment and forestry. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA consults with a range of stakeholders, including industry and others, regarding our regulatory policies, programs and activities. We seek cooperation in research, and expert advice on inspection and certification systems. These partners include commodity associations, scientific institutes, brokers, importer and exporter associations, environmental organizations, scientists and specialists in universities and research organizations, and others.

Trading partners and international organizations:

The CFIA works with a number of Canada's trading partners, as well as with international organizations, in an effort to maximize the effectiveness of Canada's legislation and regulations within the international system. The CFIA also promotes Canadian positions in the international arena. Key partners include the USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, the Food and Agriculture Organization, the International Plant Protection Convention and its regional body, the North American Plant Protection Organization, the OECD, the International Seed Testing Association, the International Union for the Protection of New Varieties of Plants, the Asia Pacific Economic Cooperation, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

- Plant Protection
- Seed
- Fertilizer

Description of the Programs

The CFIA protects Canada's plant resource base by carrying out three distinct yet related programs: plant protection, seed and fertilizer. During 2002–03, the **Plant Protection Program** was delivered by 585 staff at a cost of approximately \$74.5 million, representing 13.2 percent of total Agency spending. The **Seed Program** was delivered by 114 staff at a cost of approximately \$11.8 million, representing 2.1 percent of total Agency spending. The **Fertilizer Program** was delivered by 19 staff at a cost of approximately \$2.8 million, representing 0.5 percent of Agency spending.

The activities of the three programs delivered under the Plant Protection business line were based on the strategic outcomes listed in the Agency's 2002–03 RPP:

- Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests.
- Meet other governments' requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon work plans and certification methods and procedures.
- Maintain effective plant input programs
 consistent with emerging international trends
 and new technologies, with high standards for
 safety, product and process.

Enforcement activities: In 2002–03, the CFIA conducted 91 investigations under the *Plant Protection Act*, the *Seeds Act* and the *Fertilizers Act*, leading to 161 charges against companies or individuals. These charges resulted in six prosecutions, nine convictions and a total of \$41,000 in fines assessed by the courts. Convictions pertained to violations such as selling seed not registered in Canada and non-compliance with quarantine zones.

3.4.1 Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests

The CFIA's efforts to control the entry of regulated diseases and pests include activities such as the issuance of import permits and inspection of imported commodities. The issuance of import permits sets out the import conditions that allow the CFIA to target the level of pest risk associated with imported commodities prior to commodities being presented for entry into Canada. Inspection of imported commodities identifies non-compliance to prevent contaminated shipments from introducing new pests or diseases into Canada.

Import Permits

In 2002–03, the CFIA issued 6 123 import permits for plants and plant products, and carried out 27 759 import inspections to confirm compliance with federal acts and regulations. CFIA inspectors carried out 2 674 inspections of import shipments, which resulted in the disposal of 2 166 non-compliant shipments and the ordering of 508 supervised treatments such as fumigation.

Surveillance and Eradication

CFIA staff conduct domestic surveys to detect exotic pest introductions, to define the infestation boundaries of regulated pests in certain parts of Canada and to conduct eradication programs. Survey information is also used to validate Canada's import requirements and to allow the CFIA to certify exports.

Last year, surveys were conducted across Canada for insects, fungi, viruses and nematodes. The largest efforts focused on plum pox virus, the brown spruce longhorn beetle, the emerald ash borer, potato wart, potato mop top virus and swede midge.

In conducting these surveys, valuable support was provided by various CFIA partners. For example, the Canadian Forest Service of Natural Resources Canada provided early identification of brown spruce longhorn beetle and emerald ash borer. Similarly, the Nova Scotia Department of Natural Resources assisted in the survey and the necessary tree removals resulting from the brown spruce longhorn beetle

infestation. The P.E.I. Department of Agriculture, Fisheries, Aquaculture and Forestry supported the surveys for potato wart, and the USDA Animal and Plant Health Service worked with the CFIA in jointly surveying for potato mop top virus.

Plum pox virus (PPV) is a serious disease of peach, nectarine, plum and apricot trees. It affects fruit quality, size and quantity, often reducing the yield significantly, rendering the fruit unmarketable and requiring that the infected trees be removed. After PPV was confirmed to be present near Niagara-on-the-Lake in Ontario in June 2000, and later confirmed in one case in Nova Scotia, the CFIA led an eradication program that included the removal of diseased trees and the establishment of quarantine zones. The aim of this three-year program, which began in 2001, was to contain and eradicate the disease while maintaining the stone fruit industry.

In support of these efforts, extensive survey work was carried out by the Agency in 2002–03. Samples were collected and tested in fruit growing areas of Nova Scotia, Quebec, Ontario and British Columbia. No PPV was detected outside the established guarantine areas, indicating the CFIA's efforts to control the spread of the disease continue to be effective.

In spring 2000, the Canadian Forest Service identified the brown spruce longhorn beetle to be the causal agent of black, red, white and Norway spruce mortality in Point Pleasant Park in Halifax. This

was the first known occurrence of this invasive forest pest in North America. In response to this threat, the CFIA led an extensive survey and eradication program

beginning in 2000.

The CFIA continued its program to eradicate the brown spruce longhorn beetle in 2002–03. This is the third year that the Agency has been addressing this pest problem, and progress is evident. The reduction in the number of infested trees found within the quarantine area, and the fact that there have been only four isolated finds beyond the quarantine area, indicate that progress is being made toward the goal of the eradication of this invasive, introduced forest pest.

In July 2002, the emerald ash borer was found in Windsor, Ontario. The borer was first introduced into the United States and has killed millions of ash trees in southeastern Michigan. If allowed to spread, this pest could devastate trees in both the United States and Canada. Since the pest's discovery discovery in Windsor, the CFIA has worked with federal, provincial and municipal departments and agencies in a "Slow the Spread" program, with surveys to establish quarantine zones and to remove infested trees. Removed trees were chipped or burned. The program complements a similar program in the United States.

Potato wart, a soil-borne fungal disease, was originally confirmed in a potato field in Prince Edward Island in October 2000, causing the United States to impose an import ban on all P.E.I. potatoes. This ban was subsequently lifted following extensive survey work and the implementation of quarantine measures by the CFIA. A three-year agreement was reached in 2001 to permit the continued shipment of P.E.I. potatoes to the United States and to other provinces under specified conditions.

In 2002-03, potato wart was confirmed on two additional P.E.I. farms. Nevertheless, a revision of the three-year management plan by the CFIA and the USDA's Animal and Plant Health Inspection Service provided P.E.I. potato growers with improved market flexibility.

In July, 2002, the USDA informed the CFIA that potato mop top virus (PMTV) had been found in potatoes from Maine. This coincided with the CFIA finding evidence of PMTV in potatoes imported from the United States. Surveys conducted in both Canada and the United States revealed that PMTV is present in both countries. As a result of the surveys, Canada and the United States have agreed to a joint policy for managing the risk of PMTV and other similar potato viruses known to occur in both countries. PMTV will no longer be considered a quarantine pest and will be regulated through seed certification programs.

Swede midge is an insect pest first identified in York County, Ontario, in 2000. Farmers in Ontario first started to see heavy losses (in the 85-percent range) in broccoli in 1996, but the cause was mistakenly attributed to nutrient deficiencies. Surveys conducted in 2002 and continuing in 2003 have identified swede midge in eight counties in Ontario. This pest can cause serious economic damage to cole crops such as broccoli, cauliflower and cabbage. In 2002, the CFIA put phytosanitary measures in place to restrict domestic movement and importation of plants that could be affected by swede midge. The CFIA also negotiated with the United States to agree that trade in produce could continue because produce itself is not a pathway for spreading swede midge. In 2003, the CFIA implemented a certification program for greenhouses that produce seedlings for transplanting. This program outlines the requirements for export and domestic movement of host plants of swede midge from regulated areas.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- Provided technical support for Environment
 Canada's development of an integrated action
 plan to enhance the federal government's
 efforts against invasive species.
- Continued to develop a smuggling interdiction program in cooperation with other agencies involved in border protection (e.g., Canada Customs and Revenue Agency and the United States).

- Utilized risk pathway analysis as a basis for program redesign. Examples include:
 - conducted risk analyses to provide additional certification options for hay moving from cereal leaf beetle (CLB) areas to CLB-free areas, in support of the Hay West campaign (see sidebar);
 - conducted risk analyses to provide additional certification options for potatoes, in support of a joint Canada-U.S. effort to harmonize potato certification for a number of potato pests causing internal tuber necrosis;

During the summer and fall of 2002, a severe drought caused a shortage of hay in Canada's Prairie provinces. As a result, some areas began importing hay from other provinces. In an effort to help, farmers in eastern Canada donated hay in a campaign known as "Hay West" to the drought-stricken Prairie farmers. Established regulatory procedures required that the donated hay be fumigated to prevent the spread of a pest known as cereal leaf beetle (CLB). To assist farmers in this voluntary effort, the Government of Canada paid for the costs of fumigation. The CFIA also responded by developing other certification options for hay moving from CLB-infested areas to non-infested areas.

For instance, hay of legume species (including alfalfa), which are not hosts for CLB, are now exempt from plant protection requirements. Hay and straw of grass species, which are hosts of CLB, are still subject to regulatory requirements. The CFIA also conducted risk analyses to permit the use of treatment options other than fumigation—demonstrating how the Agency works with regulated parties to best manage pest risks.

- conducted risk pathway analysis and successfully demonstrated to the United States that fresh Brassica produce posed a negligible pest risk and that trade could continue from regulated areas.
- Assisted industry in the implementation of quality management systems for self-regulation, such as a kiln-dried, heat-treated Coniferous Lumber Export Certification Program for EU-bound lumber, the Karnal Bunt-Dwarf Bunt Certification Program for grains, and the Swede Midge Certification Program for crucifers.
- Undertook research projects to contribute to detection and identification of pests using new technologies such as molecular biology and pest survey methodology. For example, research was conducted on PPV transmission, strain characterization and detection techniques to allow for more rapid and accurate detection.

3.4.2 Meet other governments' requirements, and contribute to the development of jointly agreed-upon work plans and certification methods and procedures

Meeting other governments' sciencebased plant protection requirements

The CFIA certifies that Canada's seeds, plant and forestry products meet other countries' import requirements, including being free of quarantine pests that may be of concern to them. This assurance facilitates international trade and helps maintain the excellent international reputation of Canadian plants and plant products. An indicator of the CFIA's performance in this area is the ability of CFIA-certified products to meet the requirements of importing countries.

Phytosanitary certificates, which indicate that the import requirements of a foreign country have been met, facilitate the entry of plants and plant products into foreign countries. In 2002-03, the CFIA issued 62 515 phytosanitary certificates, compared with 67 742 in 2001-02, and 54 389 in 2000-01. The CFIA was notified 64 times that Canadian products did not meet requirements of an importing country. For example, Japan rejected non-compliant Canadian hay, and some Canadian exports failed to meet new EU requirements on wood packaging material. This low incidence of non-compliance with foreign country requirements is consistent with previous years and indicates that the CFIA continues to deliver a high standard of phytosanitary certification.

Contributing to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures

In 2002-03, the CFIA continued to participate in a number of international committees and remained involved in influencing international standard-setting and bilateral and multilateral agreements on operational methods and procedures. For example, the CFIA continues to be a strong partner of the North American Plant Protection Organization (NAPPO), chairing a number of panels to set plant health standards. The Agency also continues to represent North America (Canada, the United States and Mexico) in international plant health standard-setting committees established by the International Plant Protection Convention (IPPC). In 2002, the IPPC, which has a membership of 118 countries, adopted four new international standards and amended one. Notable among these standards are the IPPC Use of Integrated Measures in a Systems Approach for Pest Risk Management; Regulated Non-Quarantine Pests: Concept and Application; and Pest Reporting.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- Promoted domestic industry's understanding of the IPPC standards.
- Established technical agreements and work
 plans with major trading partners in an effort
 to address technical barriers to trade. For
 example, last year the CFIA
 - gained U.S. acceptance of seed analysis certificates and CFIA labels in place of phytosanitary certificates for seeds exported to the United States;
 - negotiated a revised management plan for potato wart that allowed the continued movement of P.E.I. potatoes into the United States;
 - implemented a certification program for swede midge that minimized the negative impact on trade with the United States.

3.4.3 Maintain effective plant input programs consistent with emerging international trends and new technologies, with high standards for safety, product and process

The CFIA and the seed industry are responsible for seed quality management systems in Canada. Under the Seeds Act, the CFIA regulates seed, and registers seed varieties and seed establishments. The CFIA operates two seed laboratories that provide scientific advice and test for seed germination, viability, mechanical and varietal purity, and seed-borne diseases.

Consider Food heper on

CFIA staff inspect imported seed and conduct marketplace surveillance to determine if seed sold in Canada meets established standards. As well, the CFIA also certifies that seed exports meet importing countries' standards

Seed conditioning; sampling; testing for purity, germination and disease; and grading and labelling are performed by the industry under the supervision of the CFIA and the Canadian Seed Institute (CSI). The Agency and CSI oversee a seed laboratory accreditation program that includes 46 private labs and about 100 analysts who provide industry seed-testing services.

Testing: In 2002–03, CFIA seed laboratories conducted 11 499 tests on 10 867 samples, primarily for mechanical and varietal purity, germination and disease. This analytical service is integral to the Agency's seed inspection and enforcement program and supports seed exports through issuing international seed lot certificates.

Registrations: The CFIA's Variety Registration Office (VRO) registers varieties of most agricultural crops in Canada. Variety registration is critical to the function of the seed certification system. The VRO maintains a Web site that provides the seed industry and the agri-food sector with up-to-date information on the registration status of plant varieties. During the past year, the VRO registered 196 varieties of agricultural crops, including registration of the first hybrid alfalfa in Canada.

Inspections: CFIA inspectors conducted marketplace surveillance and targeted establishments with poor compliance records and those that had been the subject of complaints. In 2002, results indicated that 92 percent of pedigreed seed, 86 percent of non-pedigreed seed and 94 percent of imported seed met standards. These compliance rates are consistent with those of previous years.

Certifications: CFIA staff inspect seed crops for the Canadian Seed Growers Association (CSGA). Inspection reports are submitted to the CSGA, which in turn issues crop certificates indicating compliance with varietal purity standards and pedigreed seed crop inspection procedures. Last year, more than 1300 varieties of pedigreed seed were grown by about 3800 pedigreed seed growers. Agency inspectors and CFIA-accredited private crop inspectors conducted inspections on about 500 000 hectares, and 98 percent met CSGA standards, thus confirming the high quality of Canadian pedigreed seed.

Regulating the Environmental Safety of Plants with Novel Traits

The CFIA regulates the environmental safety of plants with novel traits (PNTs). PNTs are produced by conventional breeding, or through mutagenesis or techniques of biotechnology. Safety assessments are required for all PNTs imported into Canada or released into the environment.

PNTs must undergo environmental evaluations prior to testing in confined research field trials and unconfined environmental release. They must also undergo evaluation prior to being imported into Canada. The CFIA oversees these environmental evaluations. Field trials are conducted under conditions calculated to mitigate plants' potential environmental impact and minimize gene flow.

Occasionally, developers of PNTs may not fully comply with the terms and conditions of a field trial. When this occurs, the Agency works with the developer to bring the trial into compliance. All problems identified during the 2002-03 fiscal year were corrected and did not pose any environmental or safety concerns (see below). All 2002-03 field trials were planned to be inspected at least once during the growing season and again at the end of the trial. Compared with the previous year, more field trials received additional post-harvest inspections.

| | 2001 Fall Seeded Trials ¹ | 2002 Post- harvest Trials ² | 2002 Current- year Trials ³ |
|--|---|---|---|
| Number of Trials Conducted | 6 | 849 | 243 |
| Number of Trials Inspected | 6 | 427 | 229 |
| Percentage of Trials Inspected | 100% | 50% | 94% |
| Number of Trials with Compliance Problems | 0 | 19 | 20 |
| Percentage of Trials with Compliance Problems | 0% | 4.5% | 9% |

¹ Fall seeded trials were planted in the fall of 2001 and inspected in the summer of 2002.

² Post-harvest inspections determine whether developers comply with conditions that apply after the field trial has been terminated; 849 trials were under post-harvest land use restriction in 2002.

The CFIA also conducts environmental safety assessments of PNTs submitted for environmental release. PNTs must be approved before they can be grown and commercialized in Canada. During 2002-03, two new submissions were received and four existing submissions were approved. PNTs approved for release totalled 39. Additional information about these PNTs is available on the CFIA's Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/ pbo/pntvcne.shtml

Protecting the Work of Plant Breeders

The CFIA protects the work of plant breeders under the authority of the Plant Breeders' Rights Act. After developing a new variety, a plant breeder applies to the CFIA for the right to control the multiplication and sale of the reproductive material of the new variety. To be granted that right, the applicant must demonstrate to the CFIA that the variety under consideration is new, distinct, uniform and stable (see table below). Examination requirements must be met before final rights are granted. This process can take several years to complete depending on the plant species.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002-03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

• Strengthened Canada's seed certification system through enhancements made to the seed inspector training and certification program for seed sampling, which leads to continued

- recognition for Canadian pedigreed seed in international markets.
- Released a five-year summary report (1996-2001) on seed purity and germination testing for seed sellers and buyers.
- Initiated an Authorized Exporter program pilot project, developed in cooperation with the Canadian Seed Institute (CSI), thereby enhancing the international reputation of Canada's major seed exporters.
- Reached agreement with the Canadian seed industry on a new cooperative approach to assessment of industry needs, laying the groundwork for regulatory reform.
- Initiated research projects to assist in the development of regulatory policy. Examples of these projects include research on gene flow from PNTs to wild relatives, effects of PNTs on non-target insects, insect-resistance management, herbicide tolerance management and pollen flow modelling.
- Worked with other federal departments to address the implications of Canada's potential ratification of the Cartagena Protocol on Biosafety.
- Worked within the North American Plant Protection Organization (NAPPO) panel to develop elements of its standard on the importation and release of transgenic plants in NAPPO countries.

| | Applications for Rights Protection | Approved | Renewals ¹ | Agency Revenues for Services |
|---------------|------------------------------------|----------|-----------------------|------------------------------|
| Calendar 2001 | 450 | 202 | 566 | \$598 400 |
| Calendar 2002 | 474 | 228 | 708 | \$714 200 |

¹ Varieties previously approved for grant of rights and renewed during the calendar year.

Regulating Canada's Fertilizer Industry

Canada's fertilizer and supplement industry generates products worth more than \$5.5 billion each year. Products sold in or imported into Canada are regulated by the Agency under the Fertilizers Act. The CFIA monitors these products to determine their compliance with standards. Monitoring confirms product efficacy, health and environmental safety, and label accuracy. Regulated fertilizer and supplement products include bulk blended fertilizer, composts and processed sewage, and synthetic chemical products.

Last year, the CFIA reviewed analyses for fertilizer products containing nitrogen, phosphorus and potassium under the Canadian Fertilizer Quality Assurance Program (CFQAP). This voluntary industry-government program requires fertilizer blenders to take samples for laboratory analysis and submit results to the CFIA. The Agency compiles results and publishes blend plant ratings annually. In 2002-03, the compliance rate dropped slightly from previous years to 79 percent; however, it remained consistent with the five-year average of 82 percent. The fertilizer industry continues to strive to improve this overall compliance rate. The CFIA provides information at industry's request to assist in improving quality control practices. The CFQAP enables the Agency to direct resources to quality control audits, review of health and safety issues, and investigation of complaints.

In addition to samples monitored under the CFQAP, the CFIA monitored the production of bulk blend fertilizers, produced at approximately 1220 establishments across Canada. In these establishments, CFIA

inspectors took 887 samples to verify fertilizer guarantees for nitrogen, phosphorus and potassium. The compliance rate was 83 percent, representing a slight increase in compliance from last year's rate of 80 percent. When analysis of a sample indicates that a product does not meet the standards, the inspector follows up with the establishment that produced the blend. This follow-up may be in the form of an on-site visit or correspondence with the establishment manager. The inspector often works with the establishment manager to determine why the product was non-compliant.

CFIA inspectors also took 189 samples of legume inoculants (i.e., nitrogen-fixing bacteria) and pre-inoculated seed products to determine if they meet minimum concentration requirements. The compliance rates were 97.4 percent for inoculants and 86.1 percent for seed products. Sampling was targeted at new products and products with a high risk of not meeting quality standards. If an inoculant product is non-compliant, the manufacturer and retailer are informed and the product may be detained or sent for disposal.

The CFIA conducts label guarantee verification of combined fertilizer and pesticide products. Inspectors took 38 samples and seven (18.4 percent) were found to be non-compliant. Such products are generally detained and, unless brought into compliance, are sent for disposal. Although the sample size was small, the high level of non-compliance indicates that this is an area that requires continued Agency focus. Sampling and testing will increase next year.

| | | erang period and the second period of the second pe | | | | |
|---------------------|------|--|------|------|-------|--|
| | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | |
| Number of Samples | 3483 | 3273 | 2887 | 2804 | 2527* | |
| Industry Compliance | 83% | 84% | 85% | 80% | 79% | |

^{*} The drop in samples is partly attributable to the variable number of voluntary participants in the CFQAP.

CFIA inspectors sampled 78 micronutrient fertilizers in 2002–03 to determine if the products met label guarantees. In total, 23 percent of these products had concentrations lower than stated, indicating a quality control problem for the industry. Future inspections will focus on new products and those with a history of non-compliance.

Testing for microbial contaminants: The CFIA tests products such as processed sewage sludge and compost for microbial contaminants such as *Salmonella* and faecal coliform. This is due to the potential carry-over of micro-organisms from waste materials including sewage, manure and/or food wastes.

From April 1, 2002, to March 31, 2003, CFIA inspectors took 40 samples for *Salmonella* testing and 13 samples for faecal coliform testing. Non-compliant products are usually detained and, unless they are brought into compliance by re-processing, they are disposed of by an appropriate method. Imported products found to be non-compliant are returned to the manufacturer. The following table summarizes the results of the CFIA's pathogen-testing program.

2000 2001 2002Number of Samples 44 55 53

77%

82%

91%

Industry Compliance

The CFIA is satisfied with the year-over-year improvement in industry compliance demonstrated in this area.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- Initiated a laboratory research project for development of regulatory policy for genetically modified micro-organisms (GMMOs) that could be used as supplements. Contracted researchers are studying composting as a method of disposal of GMMOs.
- Initiated a study to review sampling methodology for pathogen testing of compost, which will be used to enhance regulatory policy.

3.5 HORIZONTAL STRATEGIES

3.5.1 Scientific and regulatory integrity

As Canada's largest science-based regulatory agency, the CFIA relies on sound science as the basis of its program design and regulatory decision making. A strong, coherent link between the CFIA's internal, mandate-driven science and the Government of Canada's overall science agenda enhances science innovation and excellence both within the Agency and across government.

To maintain and strengthen this link, the CFIA works with the 21 science-based departments and agencies (SBDAs) within the federal science and technology community. As part of the SBDA community, the Agency is participating in developing a common vision and implementation plan to address science and innovation within the federal government.

In support of these government-wide initiatives and the objectives outlined in the CFIA's 2002-03 RPP, the Agency undertook the following initiatives:

- Developed strategies to implement the Government of Canada's Framework for Science and Technology Advice by incorporating its principles and guidelines into the CFIA's policy-making framework.
- Contributed to the preparation of a federal Guide for Science and Policy Managers.
- Participated in an interdepartmental working group to respond to recommendations contained in two reports issued by the Council of Science and Technology Advisors: Building Excellence in Science and Technology and Science and Technology Excellence in the Public Service.

• Partnered with other federal departments in implementing Canada's Chemical, Biological, Radiological and Nuclear Research and Technology Initiative (CRTI). The CRTI's objective is to improve Canada's ability to respond to chemical, biological, radiological and nuclear incidents. The CRTI also creates clusters of federal labs as elements of a federal laboratory response network that will build science and technology capacity to address the highest-risk terrorist attack scenarios. In 2002-03, the CFIA co-chaired the biological cluster with Health Canada.

3.5.2 Biotechnology

Responding to ongoing advances in biotechnology continues to be a challenge that applies to all three of the CFIA's business lines-food safety, animal health and plant protection. To meet this challenge, an annual investment of \$10 million in the Agency's regulatory system for biotechnology-derived products has been used to better integrate the Agency's approach to biotechnology. It is focused on four key areas:

Maintaining effective and strict regulatory oversight of current biotechnology products

The CFIA works in partnership with other government departments in support of the Canadian Regulatory System for Biotechnology (CRSB). In 2000, Treasury Board Ministers approved a CRSB submission to invest in the biotechnology regulatory system. This investment will ensure that Canadians have an efficient, credible and well-respected regulatory system that safeguards the health of Canadians and the environment and permits safe and effective products.

In May 2001, the CFIA developed a Results-based Management and Accountability Framework for the CRSB. In the fall of 2002, the CFIA led a horizontal formative evaluation of the CRSB on behalf of the six participating departments. A summative evaluation is targeted for 2004-05 to examine whether the expected results are being achieved.

As the main regulatory body responsible for assessing the safety of agricultural products derived from biotechnology, including PNTs, livestock feeds, biofertilizers and veterinary biologics, its is the CFIA's responsibility to keep pace with technology as it develops and evolves. The Agency continues to increase its capacity for monitoring, inspection, surveillance and enforcement. For example, in 2002-03 the CFIA conducted updated training of field staff for inspections of confined field trials. The Agency also engages in scientific research to address emerging issues and support timely policy development. For example, studies were initiated last year to investigate pollen flow in canola and to develop computer modelling of pollen flow.

Modernizing Canada's biotechnology regulatory framework to keep pace with changes in science and regulation

To keep pace with advances in these areas, last year the Agency published updated regulatory directives and guidelines concerning PNTs and livestock feeds derived from PNTs. These documents included:

- Assessment Criteria for Determining Environmental Safety of Plants with Novel Traits;
- Draft Guidelines for the Safety Assessment of Novel Feeds from Plant Sources; and
- Interim Amendment to Directive 2000-07 for Confined Research Field Trials of PNTs for Plant Molecular Farming.

Further advances in transgenics may soon produce markets for animals with novel traits. The CFIA, in partnership with Health Canada and Environment Canada, must continue to develop the regulatory framework for animals with novel traits so that animal health, food safety and the environment are not at risk. In March 2003, the CFIA held an Animal Biotechnology Focus Group meeting to begin developing regulations for biotechnology-derived animals.

Finally, the CFIA continued to implement recommendations made by the Royal Society of Canada concerning the regulation of food biotechnology in Canada. Key milestones achieved by the Agency in 2002-03 are detailed in the Government of Canada's fourth progress report available on the CFIA's Web site.

Influencing the evolution of the international regulatory framework for biotechnology

Last year, the CFIA continued to lead, with Health Canada, Canada's participation in the CODEX Committee on Food Labelling and the Ad Hoc Task Force on Foods Derived from Biotechnology. The result, in March 2003, was the completion of three CODEX guidelines regarding food safety assessments. These guidelines set out detailed procedures for determining the safety of genetically modified foods.

The CFIA continued to work with other Government of Canada organizations, as well as international bodies, to prepare for the implementation of requirements pursuant to the Cartagena Protocol on Biosafety. In 2002-03, the CFIA participated in consultations led by the Government of Canada that sought stakeholder input on how to proceed regarding Canada's further participation in developing the biosafety protocol. The CFIA also published its proposed regulation to implement the Cartagena Protocol on Biosafety, should Canada choose to ratify the agreement. These regulations would specifically cover agricultural products, including plants, plant products, fertilizers, feeds and veterinary biologics. A consultation document on the CFIA-proposed regulations is available on the CFIA Web site.

Continuing to provide information to the public and engaging Canadians in dialogue about biotechnology regulation

To further this objective, last year the CFIA issued several consumer fact sheets concerning biotechnology regulation and made regulatory decision documents available to consumers in plain language. Examples of fact sheets issued last year include:

- Building Biotechnology Capacity at the CFIA;
- How the CFIA Seeks Public Input;
- Detection and Testing Methodologies for Biotechnology-Derived Agri-Food Products; and
- Cartagena Protocol on Biosafety-Article 18.

The Agency also worked with Health Canada in developing a pilot project to post "Notice of Submission" documents for new biotechnology-derived agricultural products on the CFIA Web site. Finally, the Agency continued to work with the Canadian General Standards Board to advance the development of a Canadian standard for the voluntary labelling of foods derived through biotechnology.

For further information on biotechnology in the CFIA, please visit our Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/toc/bioteche.shtml



3.5.3 Border management

Safeguarding Canada's food supply and the animal and plant resource base requires effective controls at border points. Recent global events and the subsequent focus on North American security have stressed the need to enhance border management strategies.

In 2002–03, the CFIA worked with its federal and provincial partners and the U.S. government to maintain public security, ease border traffic flows and coordinate emergency procedures for possible food security situations. The Agency's border management strategy focused on enhancing food security measures, foreign animal disease and plant pest control, and emergency preparedness to protect Canadians in a way that did not unnecessarily disrupt legitimate trade.

Last year, the CFIA and its border partners supported the creation of pre-staging areas for export shipments and expedited lanes for live animals and perishable commodities. The Agency implemented import controls that identified and targeted shipments of high-risk commodities. The CFIA also prepared to initiate tracebacks and recalls of products if a food security concern was identified.

As part of the Government of Canada's public security and anti-terrorism initiatives, in 2002-03, the Agency was provided with additional funding to increase biosecurity measures at border entry points, to enhance food safety surveillance systems and to increase science and laboratory capacities. As a result, the Agency assigned additional inspectors to airports, seaports and land borders, and used inspection tools such as x-ray machines at border entry points, including postal, courier and cargo inspection sites. Detector dog and handler teams were increased to inspect for restricted and prohibited plant and animal products. The CFIA also worked with the Canada Customs and Revenue Agency to increase inspections of imported container cargo and surveillance of passengers and baggage arriving on international flights.

3.5.4 Emergency response management

Under the Emergency Preparedness Act, the CFIA is mandated to prepare for and respond to emergencies involving food safety, animal health and plant protection. Effective emergency response management has always been a priority for the Agency. New challenges include increased threat awareness, greater consumer expectations, the need for heightened vigilance in detecting new hazards, and the need to strengthen government, industry and international agency partnerships in emergency preparedness.

In 2002–03, the CFIA's emergency preparedness program focused on achieving readiness to respond rapidly to potential food safety, animal disease or plant pest emergencies:

- The CFIA Emergency Book, which describes the foundation of emergency management in the Agency, including concepts, structure, organization and operations for internal and external reference, was finalized in January 2003 and posted on the Agency's Web site.
- Internal emergency plans related to food safety, animal disease outbreaks and plant pest eradication were updated.
- An Emergency Preparedness Workshop was held in March 2003 to review the CFIA's emergency preparedness program and suggest improvements.

The CFIA also investigated with the Treasury Board Secretariat possible funding mechanisms to help deal with the Agency's growing number of resourceintensive emergency responses. For example, since 2001, the Agency has been faced with a number of significant emergencies such as plum pox virus, brown spruce long-horn beetle, transmissible spongiform encephalopathies and emerald ash borer.

Treasury Board Ministers directed that \$20 million of the \$50 million incremental annual spending announced in the 2003 Federal Budget be reserved to cover such costs.

The Agency continued to work with its key partners, provincial and territorial governments, industry stakeholders, international emergency management committees and government departments to develop emergency plans. For example, the CFIA:

- established a working group with Health Canada on emergency preparedness to raise awareness of existing emergency plans and to develop a partnership with Health Canada to define emergency interaction;
- · contributed to the update of the Food and Agriculture Emergency Response System (FAERS) manual, which is a framework designed to link the federal, provincial and private sectors to better manage and coordinate the response to agri-food emergencies; and
- worked with the Office of the Solicitor General and contributed to the review and update of the National Counter-Terrorism Plan.

The CFIA regularly designs and implements emergency exercises that test emergency plans, both domestically and internationally. For example, last year the CFIA:

- contributed to the Canada-U.S. exercise TOPOFF 2, a large-scale counter-terrorism exercise;
- designed, with U.S. colleagues, an international exercise related to an animal disease outbreak;
- held an emergency preparedness orientation session related to food safety with Health Canada.

3.6 HUMAN RESOURCES MANAGEMENT

The Agency's Human Resources (HR) Strategy 2000-03, in its final year, has served as an excellent HR management framework and performance reporting tool for the Agency. This report will outline the Agency's inputs, activities and outputs that are essential to achieving our three strategic HR themes: Maintain a Qualified Workforce; Attract and Retain Skilled Employees; and Continue to Build a Supportive Work Environment. Last year, the Agency devoted much effort to the planning function to ensure the evolution of strategic priorities fit the business needs of the future. In consultation with employees and stakeholders, a new Corporate Business Plan was developed for 2003-08 which includes a focus on good governance and sound HR management.

Maintain a Qualified Workforce

In 2002-03, the Agency underwent a restructuring of its workforce to better align its organizational structure with its corporate priorities. These changes can be seen as part of our transition from an Agency in formation made up of parts from different departments to one with an established role and culture. The Agency's population was 5585 as of March 31, 2003, representing a workforce growth of 2.2 percent. In 2003, the proportion of indeterminate employees (compared with 2002), increased from 80 percent to 82.5 percent. The scientific and professional community⁶ has one of the highest indeterminate representations at 92 percent. To support the responsible use of term employment, the Agency produces a yearly report on terms to ascertain if term or indeterminate employment is appropriate.

While the overall workforce growth was 2.2 percent. the Agency's scientific, professional and technical community⁷ population increased by 5.8 percent. This concentrated increase was necessary to deal with recent world events that have affected the work of the Agency by creating a demand for heightened security and increased vigilance at border entry points.

The CFIA's strength and future will be determined by its intellectual assets—its employees. Keeping CFIA employees' knowledge and skills current, relevant and leading-edge requires a permanent commitment to learning and innovation. The Agency has demonstrated its commitment to building a strong culture of continuous learning by investing \$5.2 million, which represents over 50 percent more in direct training investment in 2002-03 than in 2001-02. In addition, CFIA has reorganized the learning function and brought the responsibility for management learning and scientific and technical training together to form a distinct group in the HR Branch. This move is expected to enhance the effectiveness and prominence of learning within the Agency and to ensure a strategic approach to addressing Agency training needs.

Over 60 percent of the training expenditures were devoted to CFIA science-based technical training. Approximately 100 national training initiatives involved teams of Programs and Operations staff as subject matter experts in the design and development of training materials and programs. Key elements of these initiatives included emergency response and management training, national training standards and biotechnology training.

For purposes of this report, all references to the scientific and professional community will include the following occupational groups: Agronomist (AG), Biologist (BI), Chemist (CH), Scientific Researcher (SE) and Veterinarian (VM).

For purposes of this report, all references to the scientific, professional and technical community will include the following occupational groups: Agronomist (AG), Biologist (BI), Chemist (CH), Inspector (EG), Scientific Researcher (SE) and Veterinarian (VM).

The magnitude and importance of the responsibilities of the Agency require that staff must always be ready to respond to present and future emergencies. Preparing for and responding to crises require that CFIA staff are knowledgeable about national, provincial and municipal emergency response structures, and are able to react quickly to work with their counterparts and colleagues. Examples of emergency response training efforts in 2002–03 included:

- approximately 100 employees were trained to respond efficiently and effectively to plant, animal health or food safety crises;
- over 115 employees were trained in foreignanimal diseases in domestic livestock and wildlife; and
- approximately 50 staff were trained in sampling techniques specific to transmissable spongiform encephalopathies (TSEs).

Furthermore, the development of National Training Standards for 14 programs has continued throughout the past year. This work will identify the specific competencies required to perform functions in each program and will form the core in developing training plans for new employees and employees new to a program. The ultimate goal will be the development of training modules and reference documents to match the required competencies. The development of formalized training programs will be a multi-year project, the focus of which will be determined through priority setting by the various programs. Three programs—

Seeds, Feeds and Fertilizers—have advanced to the point that inspector certification systems are being developed, based on the National Training Standards and completion of training modules.

Approximately 93 percent of CFIA inspection staff have begun the Food Safety Enhancement Program curriculum; 33 percent of these have completed the classroom components and 13 percent have completed all components thus becoming CFIA certified.

As the field of biotechnology expands, so does the need for a knowledgeable workforce to regulate and inspect agriculture products. Specific training was undertaken by over 110 employees in the Seed and Feed Programs to fulfil new knowledge and activity requirements of inspection staff. More than 30 CFIA staff took the opportunity to obtain or enhance a broad working knowledge of biotechnology through introductory courses.

The CFIA has begun to explore various methods of training its technical and non-technical staff, including thorough electronic learning. Where applicable, Web-based training, as well as software-specific programs, are being pursued to train the maximum number of staff. The implementation of these innovative training methods is expected to address the geographic and operational challenges that the Agency experiences.

From a leadership development perspective, the Agency shifted its focus this year from federal programs to Agency programs aimed at developing CFIA's management group. The Agency has implemented and delivered over 50 management and supervisory competency program courses to half of the 1200 CFIA managers and supervisors. The goal is to continue to train all managers and supervisors. The courses offered range from Classification, to Coaching for Performance, to mandatory courses such as Access to Information and Privacy, Occupational Safety and Health, and Diversity Awareness. These programs have brought relevant learning to the new generation of managers with the objective of enhancing consistency in training to better equip them to handle their responsibilities.

The Agency developed a Learning Strategy aligned with the Agency's business needs. This coordinated and strategic approach to learning lays the foundation upon which recruitment and learning priorities will be built: achieving a balance between accommodating changing needs, collecting training data, evaluating the return on investment and monitoring results, all of which have been challenges for the Agency in the past. The implementation of the Learning Strategy will take place in 2003-04 and will be carried out over the next five years. During the first year, the focus will be on putting the appropriate policies in place to build the governance and accountability structures, refine roles and responsibilities, and provide other basic corporate learning services. Another key deliverable under the Learning Strategy is the implementation of learning plans, which will reflect strong links to corporate business planning, provide direction and serve as a benchmark for evaluation. Agency-wide implementation is expected to be initiated in the upcoming year.

Progress has been made in implementing the PeopleSoft training module used to track training information. In 2002–03, all Areas were trained in utilizing the new module. However, issues raised by the Areas, including security and data transfer from existing systems, have necessitated further modifications to be made to the module to accommodate these specific requirements prior to implementing the new module across the country. These modifications are expected to be completed in the next fiscal year, followed by full implementation.

Maintaining a qualified workforce also means providing employees with the tools to take advantage of educational, career and skill development opportunities in line with the Agency's commitment to continuous learning. Employees' pursuit of educational and career development opportunities resulted in 15 percent of the total Agency training expenditure being dedicated to tuition and course costs. In 2003, a renewed focus on official languages training for developmental purposes resulted in an additional \$250 000 investment to fund this training. This approach to language training is expected to support

the succession planning process and lead to an increase in pre-qualified employees filling bilingual positions. The Agency plans to formalize its approach to education by revising its learning policy to include educational leave and educational assistance training policies, and an Agency-wide business process for authorizing and recording learning activities.

Finally, another key element of the Learning Strategy is the identification of key competencies, along with the required career management and training needs for specific groups. For example, in June 2002, the development of the competency profile for non-technical competencies was completed for veterinarians (VMs) and approved in principle by the Project Working Group; final approval is dependent on completion of the National Training Standards. The competency profile is currently being piloted by Agency VMs so that it is a practical and applicable tool for the development of career paths for VMs within the Agency. The pilot training program is expected to be completed in November 2003. Following any necessary redesign of the pilot training program, it will become available for training VMs nationally by 2005.

Attract and Retain Skilled Employees

Demographics and today's highly competitive, knowledge-based economy have required the Agency to develop and implement aggressive succession planning, recruitment initiatives and innovative, values-based HR management practices.

In 2002–03, only 64 employees out of the 414 eligible to retire actually retired. This is in line with the Agency's trend over the past five years, which has shown that approximately 15 percent of those who are eligible to retire take their retirement. However, the Agency must prepare for the departure of a significant number of eligible retirees in the next five years. The Agency's forecasted five-year retirement eligibility is 23 percent; it is slightly higher for the scientific, professional and technical community at 26 percent and the Executive (EX) group stands to lose the largest percentage of employees to retirement at 38 percent.

From recruiting the right candidate to developing new leadership from within, succession planning is an essential ingredient in building a workforce capable of achieving the Agency's strategic goals. To this end, in 2002-03, the Agency identified succession planning as a top corporate priority. The Executive Vice-President was appointed Succession Planning Champion, and will direct and support the goals aligned with human capital needs. The Agency is currently developing a succession planning process that will include critical position analysis8 and support tools. The objective of this formal succession planning process will be to maintain continuity in leadership and business capacity. The research phase of the succession planning project was initiated in January 2003. Project development and implementation will continue into next fiscal year.

Effective succession planning initiatives already in place at the Area level will be used as the basis for developing the Agency-wide approach:

- In the Atlantic Area, a successful transition fund was established and implemented, which allows a double-banking of employees to facilitate knowledge transfer by allowing a departing employee to work concurrently with a newly hired employee. A total of four employees have gone through this process to date.
- In Ontario, managers have been holding anticipatory competitive processes to prepare for retirements or other known departures. Rotational acting assignments and temporary assignment service are common methods of preparing potential candidate pools for competitive processes in the future. Double-banking of positions and specified period appointments are used as a means of transferring knowledge in critical positions; at least four instances of this have occurred in Ontario in the past year.

- Ouebec continues to focus on employee leadership development through the launch of a second cohort of its working internship program. There are currently four employees enrolled in the program and they are expected to complete their internships in 2004.
- In 2002-03, the Laboratories Directorate of Science Branch also initiated a pilot project on succession planning and developed a model to be implemented throughout the national lab system. The model emphasizes identification of needs for key positions. This in turn leads to the identification of gaps that require attention for future delivery of the CFIA mandate.

In this highly competitive labour market, the CFIA recognizes the importance of recruiting a skilled workforce to respond to business priorities. In 2002–03, hiring was concentrated in areas where business needs were the greatest. The number of VMs hired increased by 12 percent over 2001-02, while inspectors (EGs) accounted for 45 percent of all hires in 2002-03. The CFIA was successful in enhancing its bio-security measures by hiring additional staff, including inspectors at airports, seaports and land borders to protect the safety of our food supply and the health of Canada's plants and animals. We have also added more detector dog and handler teams to our airports.

The Agency has been successful in attracting future employees by offering students and new and recent graduates interesting and challenging work experiences and placements. At the Area level, career fairs and student exchanges were held with university and college partners, resulting in the Agency hiring a total of 189 students in 2002-03. The CFIA also supported the Science Horizon Program (under the Youth Employment Strategy) by hiring four students to work on science-based initiatives, one of which was hired as a permanent employee. The Agency plans on hiring another five students under this

Groups found to be critical to the organization based on specialized skills development, availability and impact on fulfilling the Agency's mission.

initiative in 2003-04. Continuing its commitment to the hiring of students, the Agency has allocated a total of \$250 000 to the hiring of summer students in 2003. The expected result is to increase the number of students hired in the upcoming year to secure young talent for the Agency's future and to promote the Agency as an ideal employer.

Over the past two years, the Agency has instituted the Officer Training Program (OTP) to help build recruitment capacity and respond to our forecasted needs. In 2002-03, the Agency retained 23 out of the 25 officers in the first cohort of the program. Of these, 20 found positions in the scientific, professional and technical community with particular concentration in the agronomy, biology and inspection disciplines. The second cohort recruitment campaign, held in 2002-03, canvassed 27 universities and resulted in the receipt of 1160 applications. A total of 546 candidates were screened in, and 25 positions were subsequently filled. The majority of the recent graduates hold undergraduate and graduate degrees in science ranging from microbiology to animal science.

The success of the OTP program and the high retention rate for participants has required the Agency to review the program to ensure continued relevance, effectiveness and affordability. No OTP intake will occur in 2003-04. However, money will be devoted to internal development programs that are closely linked to succession planning. The CFIA will also review student and entry-level programs to ensure the continued delivery of high-quality workplace experiences.

Higher morale leads to higher staff retention and to a positive corporate image. The Agency has been successful in retaining employees at the rate of 94 percent in 2001-02 and 92 percent in 2002-03. The scientific, professional and technical community, the Agency's core business, has experienced an even higher rate of retention (94 percent) with the highest retention rate in the scientific researcher (SE), chemist (CH) and veterinarian (VM) groups, at 98 percent, 97 percent and 95 percent respectively. The Agency can, in part, attribute its high retention rate to a focus on wellness programs, including the Employee Assistance Program and flexible working arrangements. Given the increased pressure to recruit and retain a highly capable workforce, the CFIA will continue to look at what can be done to improve employee satisfaction and workplace well-being. The Agency is working on a Wellness Strategy, which is expected to result in improved employee health morale. Key components of the Wellness Strategy will be based on the Agency-wide employee survey and quarterly HR measures reports, which are key to the identification of problem areas.

In February 2003, senior management recommended that the Agency undertake a CFIA-wide employee survey to gather employees' opinions on workplace issues. The information collected will provide the Agency with benchmark information related to employee satisfaction and will allow for improved planning of programs, strategies and services to best meet employee needs. The survey content will mirror that of the 2002 Public Service-Wide Employee Survey questionnaire and will take place in fall 2003.

Beginning in 2003–04, quarterly HR measures will be introduced to track absenteeism, attrition, workplace accidents and other indicators of wellness. These indicators serve as good starting points for a program that is focused on more proactive measures.

The CFIA has created a culture that emphasizes respect and appreciation of individuals through its Reward and Recognition Program, which has been in existence for more than five years. Having one's efforts recognized is a dominant factor in increasing employee job satisfaction and retention. The Agency recognizes the significant achievements of employees across the country using formal and informal mechanisms that are both internal and external to the CFIA.

Over 75 employees were recognized under the President's National Awards, the highest level of recognition within the CFIA. In celebration of the Queen's Golden Jubilee more than 85 employees were granted the commemorative medal for their significant contribution to their fellow citizens, their community and our country. Agency employees were also recognized under the Treasury Board Secretariat's Head of the Public Service Award and Award of Excellence for their outstanding contributions.

The following corporate initiatives build awareness and capacity of the Agency's values-based approach to HR management and are aimed at providing information, policies and tools to hiring managers, to ensure they understand the flexibilities available to assist them in recruiting strategically.

In 2002-03, the Agency developed and approved a new Staffing Accountability Policy outlining managers' authorities and accountabilities for undertaking staffing processes and decisions in accordance with CFIA policies and values and relevant legislation. This new policy sets the groundwork for all other staffing-related policies and will make managers more aware of their responsibilities with respect to staffing. In addition, the Agency has continued its research and development of a CFIA electronic staffing manual in 2002-03. In June 2002, the CFIA created and launched another online staffing tool called "Values in Action," to guide staffing processes, support organizational values and principles, and assist managers in applying the staffing values of competency, fairness, openness, non-partisanship, representative-

ness, equity and effectiveness.

The Agency continued its
consultations between
management and
bargaining agents at
the local, regional
and national
level to

ensure effective labour/management relations. In addition, in the coming year, the Agency plans to develop a Consultation Policy to formalize an approach to union/management consultations. The Agency is preparing for the introduction of the new Public Service Labour Relations Act, which will have a significant impact on labour relations activities at the Agency. There will be extensive consultations with the unions prior to the implementation of the Act. The Agency's redress mechanism is available to employees and grievances are filed in accordance with collective agreements. The total number of grievances received declined by 45 percent in 2002 compared with 2001; collective agreement grievances, which accounted for 75 percent of all grievances in 2001, declined to 55 percent in 2002. CFIA management continues to work with staff and union representatives to maintain good employer/employee relations.

Collective agreements were signed with the Professional Institute of the Public Service of Canada and representatives from CFIA management in 2002, giving employees in the scientific and analytical (S&A) group and veterinary medicine group (VM group) improved benefits and pay. A tentative agreement reached for the informatics (IN) group was ratified. Notice to bargain has been served by the Public Service Alliance of Canada, and negotiations commenced at the end of May 2003.

Continue to Build a Supportive Work Environment

In this highly complex and dynamic work environment, CFIA continues to build a professional and inclusive workplace for all of its employees. The Agency has worked hard to ensure that its employees feel valued and safe and that they are equipped with the appropriate tools to carry out their work. In a highly operational organization, such matters are of paramount importance. The following initiatives have been developed to advance the Agency's commitment to providing a supportive work environment.

To outline the Agency's expectations within the work environment, a Code of Conduct is being developed; it is intended to help employees understand the rules and standards of conduct which are desirable to achieve the goals of the CFIA. It will provide direction in situations where the right course of action may not always be clear. A Discipline Policy, which motivates employees to accept CFIA's rules and standards of conduct, is also under development. The policy also contributes to public confidence in the integrity of the CFIA and its employees. It is intended that both the Code of Conduct and the Discipline Policy will be finalized and released in the upcoming year.

During 2002–03, the Agency finalized the development of the Staffing Recourse Policy with an effective date of April 1, 2003. Of the 177 staffing complaints the Agency received since the inception of the Staffing Complaint Policy, 28 complaints remained unresolved as of March 31, 2003. Staffing complaints initiated through recourse rights provided under the previous Staffing Complaint Policy that have not been resolved as of April 1, 2003, will now be subject to this new policy and the associated CFIA Guidelines for Transition to the CFIA Staffing Recourse Policy. The Staffing Complaint Policy was reviewed and the recourse policy was then streamlined to optimize effectiveness and efficiency, and reflect CFIA values and principles. The policy provides a consistent standard for reviewing staffing complaints, a staffing recourse process with specific timeframes to expedite the resolution of staffing complaints and the provision for an independent third-party review of the staffing complaint.

The CFIA experienced a significant decline (35 percent) in the total number of harassment complaints received in 2002 compared with 2001. The Agency also issued its new policy on Prevention and Resolution of Harassment in the Workplace on April 1, 2003. The new policy places greater emphasis on the prevention of harassment, its prompt resolution and the promotion of alternative methods to deal with conflict in the

workplace. The Agency now requires mediation services to be provided to parties in a dispute, with the objective of resolving complaints and workplace issues much earlier in the process. An important element of the revised policy is the recognition that CFIA employees may be subject to harassment from regulated parties and assures employees that management is responsible for taking corrective measures.

The CFIA is committed to providing a safe and healthy working environment for all of its employees. To ensure that managers and employees understand the complexities of safety and health legislation, policies, standards and guidelines, as well as their rights and responsibilities related to safety and health in the workplace, a Practical Guide to Occupational Safety and Health (OSH) was developed and distributed nationally. To establish and maintain effective OSH prevention programs pertinent to the Agency's operations and to minimize the hazards that employees are exposed to in the conduct of their duties, a template and methodology have been developed and are currently being used for undertaking the task of completing job hazard analysis. In addition, a training module has been developed and, pending approval from the National OSH Committee, is expected to be disseminated by fall 2003. Workrelated injuries have remained relatively stable with a four-year average of 265 injuries per year, which can, in part, be attributed to significant progress made in building occupational safety and health capacity and awareness among employees and managers.

In an effort to have an inclusive workforce, the Agency has continued to focus its priorities on increasing its representation and reinforcing its commitment to official languages. The representation of francophones at the Agency remained relatively unchanged since last year, at 26 percent compared to 23 percent for the overall Canadian population (2001 Census).

As of March 31, 2003, the Agency's representation rate is below the Labour Market Availability (LMA) in three of the four designated groups. However, the actual proportion of departures of the same three groups was lower than expected according to the LMA statistics. This indicates that the Agency is retaining at a higher rate than expected. Nevertheless, the CFIA must increase its representation through recruitment efforts. The following table depicts the Agency's representation rate compared to the LMA:

| Employment | Percent of Labour Market Availability (derived from | Percent of CFIA Workforce | | |
|------------------------------|---|---------------------------------|------|--|
| Equity Designated | Statistics Canada Census 1996 | Marcl | n 31 | |
| Groups | and 1991 HALS) | 2002 | 2003 | |
| Women | 44.6 | 44.7 | 44.9 | |
| Aboriginal Peoples | 1.7 | 1.6 | 1.5 | |
| Persons with Disabilities | 4.6 | 3.2 | 2.9 | |
| Visible Minorities | 8.6 | 6.9 | 6.6 | |

To address these gaps, the Agency has completed an Employment System Review that has identified some barriers that could be affecting the representation of the four designated groups. However, the review did not provide sufficient explanations for the under-representation found in each of the occupational groups and further work is required to address these specifics. Once this process is completed, the Agency will develop an Agency Employment Equity Plan to address the 12 requirements of the employment equity framework, to be in compliance with the Employment Equity Act and to reflect Canada's rich ethno-cultural society. The Agency is expected to be in full compliance with the Employment Equity Act by the end of the 2003-04 fiscal year.

To further support the employment equity initiative, a restructuring and streamlining of the Agency's Employment Equity Councils took place in 2002-03. The expected result of the restructuring is to enable Council activities to become increasingly reflective of Agency priorities and to enable all CFIA Areas to implement Area-specific employment equity activities that would cascade from the priorities of Area management teams.

In keeping with the Agency's focus on results-based management, the President has established clear accountabilities for Executive performance, which will form the cornerstone of the Agency's performance evaluation framework. The intention is to ensure that commitment to results, linked to business objectives, begins at the most senior level and is carried out by all employees. To enable a more accountable assessment of Executive performance, a mid-year review of Executive Performance Agreements was conducted this year to ensure quality in the identification of key commitments and performance measures, including employment equity, official languages, and occupational safety and health.

In an effort to get a clear picture of the demographic make-up of the Agency, the CFIA continues to produce and improve upon a detailed statistical report that includes trend analysis on HR performance indicators. The report provides managers with insight into workforce trends at the national, Area and branch levels to plan for future HR needs and, where applicable, reflect back on historical data. This information is used on a regular basis by managers for a variety of reasons, including carrying out HR planning.

To support CFIA-specific classification needs, the Agency has initiated the development of classification standards for evaluating the work of its veterinarian, scientific and analytical communities. The standards are expected to evaluate scientific, analytical and veterinarian work mandated by the CFIA Act and other legislation enforced by the Agency. The four Treasury Board classification standards that are being used currently cannot fulfil this function. The new standards will reflect the Agency's values in the evaluation of work and be more up-to-date than the standards now being used. The implementation of the VM standard is scheduled for December 2003 followed by the Scientific and Professional standard in the following year.

Conclusion

In keeping with efforts to integrate business and HR planning, in 2002-03, HR Branch worked closely with the Corporate Business Planning team to develop a new Business Plan and an accompanying HR Strategy. The new HR Strategy will provide an HR management vision for the next five years that is more disciplined and more demanding. The strategy was developed in consultation with employees and managers across the country and reflects the results of an environmental scan of internal and external factors influencing HR management in the future. It is in line with the direction of the new 2003-08 Corporate Business Plan and will focus on four key strategic priorities: effective leadership, a productive workforce, an enabling work environment and a sustainable workforce. It is expected to be released in fall 2003 and the Agency will be reporting progress achieved in 2003-04 against these four HR strategic priorities.

While it is vital that the Agency set out a plan for HR management over the coming years, that plan is effective only if it is put into action. In 2002-03, the Agency further developed its performance management system to enhance the capacity to report meaningful results for Canadians. HR Branch was involved in this change process and in the next fiscal year will adjust its HR performance measurement framework to be in line with the Agency's performance management system. This is expected to result in improved performance measurement capacity and ability to report on the results of the Agency's HR management.

3.7 MODERN MANAGEMENT INITIATIVES

In line with the Government of Canada's Modern Comptrollership Initiative, the CFIA has committed to ongoing modernization and improvement of its management practices. In 2002, the CFIA established a Modern Management Initiatives Office to facilitate the integration of modern management principles throughout the organization. In the fall of 2002, the Agency completed a Modern Comptrollership Capacity Assessment. To continue to make progress in this area and to address areas for improvement noted in the capacity assessment, the CFIA is developing a Modern Management Improvement Action Plan, which will be launched in the fall of 2003. This action plan will integrate and build on a number of key initiatives that were initiated in 2002-03, or in previous years. The action plan will also support the Agency's strategic goal of providing sound agency management, as described in the CFIA's 2003-08 Corporate Business Plan.

An Enhanced Performance Management Framework

As highlighted in the 2002 capacity assessment and in the Auditor General's assessment of the CFIA's Annual Reports, better performance measurement is needed at the Agency. Last year, significant efforts were devoted to this area, and the CFIA developed a results-oriented performance management framework. For each of the Agency's three business lines, key activities and desired outcomes were confirmed and linkages to the overall benefits to Canadians were established. Performance indicators were also identified

From January to March 2003, three pilot projects were undertaken to validate and enhance the Performance Management Framework and to assist in the planning for implementation. The CFIA expects that 2003-04 will see the development of improved strategies for data collection, management and reporting, and further progress on implementation.

An Integrated, Risk-Based Planning Framework

For the CFIA, strategic planning and accountability are critical components of sound Agency management. They define what the CFIA should accomplish and why that is important, as well as demonstrating the Agency's commitment to take responsibility for its expected performance. Last year saw progress toward the Agency's goal of developing a more integrated, risk-based planning framework. The Agency's Performance Management Framework provided an improved foundation for the CFIA's planning processes. The development of the CFIA's 2003-08 Corporate Business Plan and 2003-04 RPP benefitted from the engagement of senior management and increased horizontal discussions across the branches. Improvements to the Agency's overall planning included a better alignment of CFIA objectives with key Government of Canada priorities and results for Canadians. The Agency also continued to reinforce the linkages between planning, performance measures and reporting.

Improved Financial Management

In response to the need for improved managerial information and enhanced corporate stewardship within the CFIA, a number of initiatives have been undertaken to build on the success of the CFIA's conversion to accrual accounting. In 2002-03, the Agency developed a Web-based manager's financial reporting tool to improve overall decision making by providing key budget forecasting and accrual reports at each manager's desktop. This initiative will provide managers with better tools and techniques to help carry out their financial management functions and will also lead to a more consistent approach, resulting in more reliable financial reporting information.

The launch of the manager's reporting tool is expected to take place in 2003-04, following the implementation of an employee training plan.

Capital Assets-Financial Challenges and Risks

The Agency owns and operates a number of major laboratory facilities located across Canada. Because of their age and constant need to update these facilities, ongoing capital is required. The annual depreciation, as shown in our financial statements, is approximately \$19 million. In 2002-03, the CFIA's annual capital budget was \$16.8 million. To manage this ongoing capital need, the Agency is undertaking a capital development strategy to be completed in the 2003-04 fiscal year. This strategy will allow the CFIA to prioritize future capital requirements.

Strengthened IM/IT Capacity to Support **Business Priorities**

Information management and information technology (IM/IT) tools play a critical role in supporting sound Agency management. The CFIA's management of IM/IT will continue to be driven by the information requirements of the business lines to support effective decision making and efficient program delivery. The CFIA recognizes that governance of IM/IT is inseparable from overall business planning and has developed an IM/IT framework in order that investments in these areas are aligned with the Agency's corporate priorities. This improved alignment was demonstrated in last year's preparation of the CFIA's 2003-08 IM/IT Strategy, the 2003-08 Long Term Capital Plan and the 2003-04 IM/IT Workplan.

In 2002-03, the CFIA focused on the continued development of projects that will enhance the management of information and improve performance reporting within the Agency's three business lines including, for example: the Multi-Commodity Activities Program, the Laboratory Sample Tracking System, the Export Certification System, the Import Control and Tracking System, the Crisis Information Management System, the Canadian Animal Disease Emergency Management System and the Environmental Management Information System. To enhance the Agency's IM/IT infrastructure, development also continued last year on the Desktop Modernization Project, the Server Modernization Project and the Enhancement and Modernization of Information Management Project.



Sound planning extends well beyond an annual time horizon. Beginning in 1997, the CFIA planned around a three-year timeframe to integrate the resources from four different departments and make the transition to Agency operations. The Agency's initial *Corporate Business Plan* (1997–2000) established the strategic direction and business priorities for three years and set out four business priorities: effectiveness and efficiency of the inspection system, market access, consumer protection and intergovernmental cooperation.

The *Business Plan Update* of 2000–2002 articulated the move to the three business lines of today. In addition, the initial linkage of the business lines to key results was laid out. A number of cross-cutting initiatives were identified at that time as well, including: modernizing legislation and regulations; improving science and technology capacity; addressing biotechnology issues and promoting environmental initiatives; creating an integrated, science-based international regulatory framework; engaging others; effective communication; sound HR management; and sound information and financial management.

The Agency has made demonstrable progress in several areas identified in both the *Corporate Business Plan* and the *Business Plan Update*. For example, since its creation in 1997, the CFIA has achieved its targets for resource savings; consolidated and upgraded its food safety emergency response, recall and consumer protection activities; improved its enforcement procedures; consolidated its laboratory services; and continued to deliver food inspection programs that are well regarded by Canadians and foreign countries and to meet the expectations associated with some 1500 international agreements and protocols dealing with foreign country requirements and export certification arrangements.

The Agency also identified intergovernmental cooperation as a priority in its 1997 Corporate Business Plan. On a multilateral basis, federal, provincial, territorial and municipal governments continue to work toward an integrated Canadian food inspection system that is responsive to both consumers and industry. Since 1997, significant progress has been made with respect to federal, provincial and territorial agreements, standards and codes of practice related to food safety. The Agency continues to support these important initiatives.

Also identified in the following are initiatives where progress has been less than expected as the Agency managed its priorities within its resource base. For example, the CFIA's first Corporate Business Plan (1997-2000) introduced the concept of an Integrated Inspection System that would merge existing inspection programs into an all-encompassing science-based system. In the ensuing years, the CFIA re-focused its efforts in this regard toward the harmonization of the inspection approaches undertaken by the various programs, such as import control systems and audit and verification protocols. A particular challenge in this area has been the fact that regulated industries are at varying stages in their movement toward the adoption of science-based risk management practices. The CFIA's 2003-08 Corporate Business Plan describes the Agency goal of increasing, over the next five years, the number of federally registered establishments with fully implemented, science-based, risk management programs.

Delivery of services by the CFIA in a risk-based and cost-effective manner remains a top priority for the Agency. The Agency promotes effective and efficient use of Agency resources through its ongoing efforts to improve planning, redesign programs and streamline operations. The CFIA has initiated a process of integrated, risk-based planning based on the Treasury Board Secretariat of Canada's Integrated Risk Management Framework. The process involves development of a corporate risk profile, leading to the identification of corporate priorities, operational work plans and performance management agreements for senior managers.

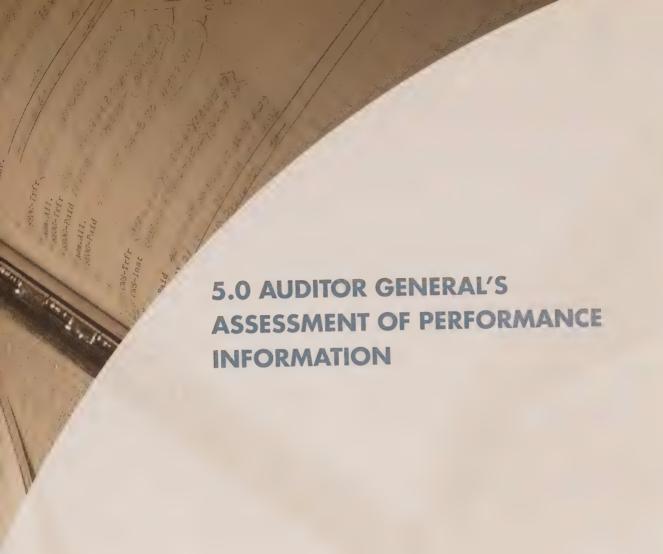
The CFIA is also continuing in its efforts to implement a Performance Management Framework to align its activities and outputs to each of the three business lines in terms of key results, strategic outcomes and associated benefits for Canadians. The next phase of this initiative includes the development or enhancement of information systems to collect, analyse and report on program information more effectively.

The CFIA's first years as an agency were occupied with significant food safety, plant pest and animal health emergencies, along with resource challenges and organizational change. In the upcoming years, the CFIA will face new challenges with respect to increasing demands for services, the need to renew its workforce and enhance scientific capacity, and the need to tighten security and prepare for emergencies. In early 2003, the Agency consulted widely with key stakeholders—employees, industry and consumer stakeholders, and government partners—to identify the changes and actions required for the CFIA to continue to meet the needs of Canadians. The Agency's 2003–08 Corporate Business Plan sets out the CFIA's response to these challenges with five strategic goals:

- protecting Canadians from preventable health risks;
- delivering a fair and effective regulatory regime;
- sustaining the plant and animal resource base;
- promoting the security of Canada's food supply; and
- · providing sound agency management.

Each of these goals supports established Government of Canada priorities and provides key benefits for all Canadians. For more information on the CFIA's 2003-08 Corporate Business Plan, please visit the Agency's Web site at:

www.inspection.gc.ca





AUDITOR GENERAL'S ASSESSMENT of Performance Information in the 2002-2003 Annual Report

To the President of the Canadian Food Inspection Agency and the Minister of Agriculture and Agri-Food

PURPOSE AND SCOPE

The Canadian Food Inspection Agency Act requires the Auditor General to assess the fairness and reliability of the performance information in the Agency's annual report with respect to the annual and overall objectives established in its corporate business plan.

The corporate business plan and the performance information in the annual report are the responsibility of the Agency's management. My responsibility is to provide an assessment of the fairness and reliability of the performance information in the Agency's 2002-03 Annual Report. To do so, I assessed the information against the criteria described in Annex 1 for fairness and reliability, which were discussed with the Agency. I conducted my assessment in accordance with the standards for assurance engagements established by the Canadian Institute of Chartered Accountants. The assessment included an analysis of the information and an examination on a test basis of the evidence supporting that information. I conducted my assessment to obtain an audit level of assurance for the relevant, meaningful, attributable, and balanced criteria. However, I conducted my assessment work to support a review level of assurance for the accuracy criterion. I did not assess or comment on the Agency's actual performance.

My assessment relates to the performance information contained in the report and not to information referenced by Web site links.

CONCLUSION

In my opinion, while several good improvements have been made this year, overall the information on the performance of the Agency does not yet adequately meet my expectations for fair and reliable reporting.

SUMMARY ASSESSMENT

The following are some of the key observations against the criteria for fair and reliable reporting, excluding the human resources performance information, which is discussed separately.

Relevant

The role of the Agency is clearly outlined. I am pleased that the performance information generally covers all aspects of the context within which the Agency operates. It also includes information on some of the external factors that the Agency must manage in delivering its services, including such matters as increased globalization and demand for services. In addition, the Agency has spent considerable effort to develop logic models to provide structure in telling its performance story in relation to strategic outcomes and key results.

More outcome information is needed and better explanations are required. For a number of key results, there is a focus on activity information with a lack of outcome measures. An example of this is the Agency's description of its education and awareness activities. In addition, in many cases where outcomes are reported, the Agency does not clearly explain the importance of that information. This weakness limits the relevance of the performance information in assessing the Agency's performance.

More cost information is required. This year, the Agency reports the current year's cost of each of the three business lines and major programs. However, there is no information or analysis related to the total cost of operations over time. For example, the net cost of the Agency's annual operations has increased fifty-six percent from \$324 million in 1998-99 to \$506 million in 2002-03. It is difficult to determine how this additional \$182 million in net costs relates to the business lines and programs. In addition, there is no reporting or analysis of actual costs against planned costs to deliver the Agency's services either in terms of total costs or by individual business line or program.

Meaningful

The compliance-based approach is explained. This year, the Agency has clearly reported that it strives to promote 100 percent compliance with regulatory requirements and strives for year over year improvements in cases where it is less than 100 percent. In most cases, actual compliance rates are less than 100 percent.

More explanations are required on performance trends and gaps. The Agency does not consistently compare current and previous years' compliance rates. Nor does the Agency generally provide a meaningful interpretation of the gap between actual performance and expected performance, and its strategy for year over year improvements.

Performance is not compared against expectations in all cases. The performance information lacks clear and concrete expectations in several key result areas. An example of this is the meat industry's adoption in federally registered establishments of hazard analysis critical control point (HACCP) systems. In 2002-03, the Agency reports that 58 percent of federally registered meat facilities now have this recognition. This is an increase of thirty facilities or 10 percent in 2002-03 from the year before. Without targets for this indicator and no discussion of actual results against planned results it is difficult for Canadians to hold the Agency accountable for its performance in promoting the implementation of HACCP.

Attributable

It is difficult to determine the Agency's contribution to reported results. The Agency has included general information on various partners that work with it to achieve its mandate. However, overall it is difficult to determine the Agency's contribution to most of the reported results. The influence of industry, other government organizations, consumer and interest groups, and the Agency in achieving key results (for example, industry compliance rates) is not consistently addressed. I encourage the Agency to continue to work on clarifying its contribution and that of its partners with respect to the reported results.

Accurate

Limitations of the reported information are outlined in some cases. In this year's food safety business line, the Agency improved its disclosure by describing the limitations of the data including its reliability and availability. For example, the report notes that in the dairy program, national compliance rates for the Agency's microbiological sampling are not available. In addition, the performance information indicates that available establishment compliance rates are not fully validated including reported compliance rates for: meat slaughter and processing; fish and seafood processing; and fruit and vegetable processing. The Agency has committed to the development of improved strategies for data collection, management and reporting in 2003-04.

More information is required on the validity of reported information. The performance information generally does not discuss the statistical validity and variability of the information. For example, the Agency has reported as a new indicator of its performance, the number of inspections carried out versus the number planned (verification delivery rate). In the meat hygiene program, the Agency carried out 35 percent of its planned partial audits of facilities that are recognized as having a food-safety enhancement program in place. There is insufficient discussion of any impact of the actual number of audits, which are significantly less than planned levels, upon the validity of reported outcomes (e.g. compliance rates), and the strategies to address this challenge.

Additional work remains to implement quality assurance. This year we noted that the Agency has made improvements in its quality assurance function in verifying the accuracy of the information that is reported. However, the Agency has more work to do to develop and implement a fully satisfactory quality assurance function.

Balanced

There is improved balance in reporting upon performance. I am pleased that this year the performance information has improved balance in reporting results (e.g. compliance rates, verification delivery rates) that the Agency identifies as either satisfactory or unsatisfactory and, to some extent, indicates areas where greater effort is required.

More information on risks and challenges is needed. In some cases, the level of explanation surrounding significant risks and challenges is incomplete including, for example: emergency funding issues; resource challenges; the mandate of Health Canada in evaluating the Agency's food safety activities; and more specific information on challenges related to the Agency's information systems.

PERFORMANCE INFORMATION ON THE AGENCY'S HUMAN RESOURCE MANAGEMENT

The human resources performance information is fair and reliable. Based upon my assessment, I believe that the human resources performance information reasonably meets my expectations for fair and reliable reporting. The information in this year's report related to human resource management has improved over that of previous years. The Agency continues to produce corporate reports on important human resource trends in order to monitor performance and to identify key risk areas. The methods the Agency is implementing to collect and report training and

employee satisfaction information should improve its capacity to report against human resource objectives and to identify areas of risk for the Agency.

However, further improvements in the reporting of this information are desirable. For example, greater consistency in the reporting of precedent, actual, and expected results would provide a more meaningful assessment of human resource-management performance.

IMPROVING THE AGENCY'S PERFORMANCE REPORTING

In this - the Agency's sixth year of reporting on its performance - I noted improvements in various aspects of reporting, including: development of the performance management framework; improved balance in disclosure of performance; transparency related to the quality of data; enhanced description of the Agency's role in the various sectors; and a better description of the compliance-based approach.

I was particularly pleased to note that this year the Agency reported the results related to a keypilot initiative to improve its performance reporting in the meat hygiene and fish programs. The Agency has reported the results of these programs including information that more closely captures the spirit of fair and reliable reporting. There is much work left to be done in completing the pilots, including refining the indicators and targets, and expanding data collection and analysis. This is an indication that the Agency is on a path to improved performance reporting in future years. I encourage the Agency to continue to implement its performance framework building on the results of its pilots.

The Agency needs to improve the usefulness of its performance information to better serve as an accountability document. This could be accomplished by focusing on: reporting on outcomes as opposed to activities; providing clear and concrete performance expectations; discussing gaps between actual and expected performance, including planned action to improve performance; enhancing description of the significance of the performance information; improving financial information; and reporting more comprehensive descriptions of risks and challenges.

In 2003-04, I would like to see the Agency's efforts result in performance information that comes closer to reasonably meeting my expectations for fair and reliable reporting.

Sherla Fraser

Sheila Fraser, FCA Auditor General of Canada

Ottawa, Canada November 7, 2003



Annex 1

Criteria for the Assessment of Fairness and Reliability Office of the Auditor General

The following criteria were developed to assess the fairness and reliability of the information about the Agency's performance with respect to the objectives in its corporate business plan. Two major concerns were addressed: Has the Agency reported on its performance with respect to its objectives? Is that information fair and reliable? Performance information with respect to objectives is fair and reliable if it enables Parliament and the public to judge how well the entity or program in question is performing against the objectives it set out to accomplish.

Relevant The performance information reports in context, tangible, and important accomplishments

| | against objectives and costs. |
|--------------|--|
| Meaningful | The performance information tells a clear performance story, describing expectations and benchmarks against which performance is compared. |
| Attributable | The performance information demonstrates, in a reasonable fashion, why the program made a difference. |
| Accurate | The performance information adequately reflects the facts, to an appropriate level of accuracy. |
| Balanced | A representative yet clear picture of the full range of performance is presented, which does not mislead the reader. |

More information on the criteria is available on our Web site at www.oag-bvg.gc.ca.

6.0 FINANCIAL PERFORMANCE

Management Responsibility for Financial Reporting

The management of the Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") is responsible for the preparation of all information included in its financial statements and Annual Report. These reports are legislated requirements as per Section 23 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The accompanying financial statements have been prepared in accordance with the Canadian generally accepted accounting principles as per Section 31 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The significant financial statement accounting policies are identified in note 2.

Management is responsible for the integrity and objectivity of the information in these financial statements. Some of the information in the financial statements is based on management's best estimates and judgement and gives due consideration to materiality. To fulfil its accounting and reporting responsibilities, management maintains a set of accounts that provides a centralized record of the Agency's financial transactions. Financial information and operating data contained in the ministry statements and elsewhere in the *Public Accounts of Canada* is consistent with these financial statements.

Management maintains a system of financial management and internal control designed to provide reasonable assurance that the financial information is reliable and that assets are safeguarded, and that transactions are executed in accordance with prescribed regulations, within Parliamentary authorities, and are properly recorded to maintain accountability of Government funds. Management also seeks to ensure the objectivity and integrity of data in its financial statements by the careful selection, training and development of qualified staff, by organizational arrangements that provide appropriate divisions of responsibility, and by communications programs aimed at ensuring that regulations, policies, standards and managerial authorities are understood throughout the Agency.

The Auditor General of Canada conducts an independent audit and expresses an opinion on the accompanying financial statements.

Richard B. Fadden

President

Gordon R. White

Vice-President, Corporate Services

Ottawa, Canada, August 8, 2003



AUDITOR'S REPORT

To the President of the Canadian Food Inspection Agency and the Minister of Agriculture and Agri-Food

I have audited the statement of financial position of the Canadian Food Inspection Agency as at March 31, 2003 and the statements of operations, equity of Canada and cash flows for the year then ended. These financial statements are the responsibility of the Agency's management. My responsibility is to express an opinion on these financial statements based on my audit.

I conducted my audit in accordance with Canadian generally accepted auditing standards. Those standards require that I plan and perform an audit to obtain reasonable assurance whether the financial statements are free of material misstatement. An audit includes examining, on a test basis, evidence supporting the amounts and disclosures in the financial statements. An audit also includes assessing the accounting principles used and significant estimates made by management, as well as evaluating the overall financial statement presentation.

In my opinion, these financial statements present fairly, in all material respects, the financial position of the Agency as at March 31, 2003 and the results of its operations and its cash flows for the year then ended in accordance with Canadian generally accepted accounting principles.

Sheila Frase

Sheila Fraser, FCA Auditor General of Canada

Ottawa, Canada August 8, 2003

Statement of Financial Position

As at March 31 (In thousands of dollars)

| | 2003 | 2002 |
|--|------------|------------|
| Assets | | |
| Current assets: | | |
| Cash entitlements | \$ 62,288 | \$ 44,851 |
| Accounts receivable | 7,383 | 8,125 |
| Consumable supplies | 981 | 931 |
| | 70,652 | 53,907 |
| Property, plant and equipment (note 4) | 189,307 | 182,809 |
| | \$ 259,959 | \$ 236,716 |
| Liabilities and Equity of Canada | | |
| Current liabilities: | | |
| Accounts payable and accrued liabilities | \$ 62,445 | \$ 56,875 |
| Vacation pay | 22,635 | 20,590 |
| Deferred revenue (note 5) | 1,924 | 1,905 |
| Current portion of employee severance benefits | 5,170 | 3,356 |
| | 92,174 | 82,726 |
| Employee severance benefits | 56,284 | 49,924 |
| Equity of Canada | 111,501 | 104,066 |
| | \$ 259,959 | \$ 236,716 |

Commitments and contingencies (note 11)

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Approved by:

Richard B. Fadden

President

Gordon R. White

Vice-President, Corporate Services

Statement of Operations

Year ended March 31 (In thousands of dollars)

| (III thousands of donars) | | |
|---|--------------|--------------|
| | 2003 | 2002 |
| Revenue: | | |
| Fees, permits and certificates: | | |
| Inspection fees | \$ 42,366 | \$ 39,491 |
| Registrations, permits, certificates | 8,634 | 7,845 |
| Miscellaneous fees and services | 5,107 | 2,989 |
| Establishment licence fees | 1,854 | 2,034 |
| Grading | 244 | 261 |
| Other: | | |
| Administrative monetary penalties | 562 | 607 |
| Interest on overdue accounts | 67 | 172 |
| Gains on disposal of property, | | |
| plant and equipment | 423 | 6 |
| Total revenues | 59,257 | 53,405 |
| Expenses: | | |
| Operating and administration: | | |
| Salaries and employee benefits (note 6) | 407,590 | 383,123 |
| Professional and special services | 40,900 | 33,638 |
| Travel and relocation | 21,665 | 22,854 |
| Amortization of property, | 10.000 | 1.0.001 |
| plant and equipment | 19,372 | 16,391 |
| Accommodation | 18,033 | 15,565 |
| Utilities, materials and supplies | 16,958 | 14,701 |
| Furniture and equipment | 13,408 | 9,196 |
| Repairs | 9,282 | 10,531 |
| Communication | 7,526 | 5,697 |
| Information | 1,249 | 3,259 |
| Equipment rentals | 1,977 | 1,736 |
| Miscellaneous | 1,046 | 65 |
| | 559,006 | 516,756 |
| Grants and contributions: | | |
| Compensation payments (note 8) | 4,649 | 24,394 |
| Other | 1,913 | 1,304 |
| | 6,562 | 25,698 |
| Total expenses | 565,568 | 542,454 |
| Net cost of operations | \$ (506,311) | \$ (489,049) |

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Statement of Equity of Canada

As at March 31 (In thousands of dollars)

| | 2003 | 2002 |
|---|------------|------------|
| Equity of Canada, beginning balance | \$ 104,066 | \$ 116,887 |
| Net cost of operations | (506,311) | (489,049) |
| Parliamentary appropriations used (note 3): | | |
| Operating | 464,407 | 429,520 |
| Capital | 6,253 | 8,279 |
| | 470,660 | 437,799 |
| Services provided without charge by other | | |
| government departments (note 10) | 43,086 | 38,429 |
| Equity of Canada, ending balance (note 7) | \$ 111,501 | \$ 104,066 |

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Statement of Cash Flows

Year ended March 31 (In thousands of dollars)

| (In thousands of dollars) | | |
|--|--------------|--------------|
| | 2003 | 2002 |
| Cash provided by (used for): | | |
| Operating activities: | | |
| Net cost of operations | \$ (506,311) | \$ (489,049) |
| Non-cash items: | | |
| Amortization of property, plant and equipment | 19,372 | 16,391 |
| Services provided without charge by other government departments | 43,086 | 38,429 |
| Gain on disposal of property, plant and equipment | (423) | (6) |
| Net change in non-cash working capital | 8,326 | 2,890 |
| Increase in employee severance benefits | 8,174 | 11,932 |
| | (427,776) | (419,413) |
| Investing activities: | | |
| Acquisition of property, | | |
| plant and equipment | (26,490) | (20,426) |
| Proceeds from disposal of assets | 1,043 | 471 |
| | (25,447) | (19,955) |
| Financing activities: | | |
| Parliamentary appropriations—operating | 464,407 | 429,520 |
| Parliamentary appropriations—capital | 6,253 | 8,279 |
| | 470,660 | 437,799 |
| Increase (decrease) in cash entitlements | | |
| for the year | 17,437 | (1,569) |
| Cash entitlements, beginning of year | 44,851 | 46,420 |
| Cash entitlements, end of year | \$ 62,288 | \$ 44,851 |

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Notes to Financial Statements

Year ended March 31, 2003 (Tabular amounts in thousands of dollars)

1. Authority and purposes:

The Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") was established, effective April 1, 1997, under the Canadian Food Inspection Agency Act. The Act consolidates all federally mandated food and fish inspection services and federal animal and plant health activities into a single agency.

The Agency is a departmental corporation named in Schedule II to the Financial Administration Act and reports to Parliament through the Minister of Agriculture and Agri-Food.

The mandate of the Agency is to enhance the effectiveness and efficiency of federal inspection and related services for food and animal and plant health. The objectives of the Agency are to contribute to a safe food supply and accurate product information; to contribute to the continuing health of animals and plants; and to facilitate trade in food, animals, plants, and related products.

The Agency is responsible for the administration and enforcement of the following acts: Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act, Canada Agricultural Products Act, Canadian Food Inspection Agency Act, Feeds Act, Fertilizers Act, Fish Inspection Act, Health of Animals Act, Meat Inspection Act, Plant Breeders' Rights Act, Plant Protection Act, and Seeds Act.

In addition, the Agency is responsible for enforcement of the Consumer Packaging and Labelling Act and the Food and Drugs Act as they relate to food. The Agency is also responsible for the administration of the provisions of the Food and Drugs Act as they relate to food, except those provisions that relate to public health, safety or nutrition.

The Minister of Health remains responsible for establishing policies and standards relating to the safety and nutritional quality of food sold in Canada. The Minister of Health is also responsible for assessing the effectiveness of the Agency's activities related to food safety.

Operating and capital expenditures are funded by the Government of Canada through a budgetary lapsing authority. Compensation payments under the Health of Animals Act and the Plant Protection Act and employee benefits are authorized by separate statutory authorities. Revenues received through the conduct of its operations are deposited to the Consolidated Revenue Fund and are available for use by the Agency.

The financial transactions of the Agency are processed through the Consolidated Revenue Fund. The Agency does not have its own bank account. The Agency's cash entitlements represent the amount that the Agency is entitled to withdraw from the Consolidated Revenue Fund, without further authority, in order to discharge its liabilities.

Notes to Financial Statements, page 2

Year ended March 31, 2003 (Tabular amounts in thousands of dollars)

2. Significant accounting policies:

The financial statements are prepared in accordance with Canadian generally accepted accounting principles as required under Section 31 of the Canadian Food Inspection Agency Act. Significant accounting policies are as follows:

(a) Parliamentary appropriations:

The Agency is mainly financed by the Government of Canada through parliamentary appropriations. Parliamentary appropriations provided and used for operating expenditures as well as those for capital expenditures are recorded directly to Equity of Canada.

(b) Revenue recognition:

Revenues for fees, permits and certificates are recognized in the accounts based on the service provided in the Agency's fiscal year.

Funds received from external parties for specified purposes are recorded upon receipt as deferred revenue. Revenue from external parties for specified purposes is recognized in the period in which the related expenses are incurred.

(c) Consumable supplies:

Consumable supplies consisting of laboratory materials, supplies and livestock are recorded at cost. The cost of the consumable supplies is charged to operations in the period in which the items are consumed.

(d) Property, plant and equipment:

Property, plant and equipment are recorded at historical cost or management's estimated historical cost less accumulated amortization. Amortization is provided on a straight-line basis over the estimated useful lives of the assets as follows:

| Asset | Useful life |
|---------------------------------|-------------|
| Buildings | 20-30 years |
| Machinery and equipment | 5-20 years |
| Computer equipment and software | 3-10 years |
| Vehicles | 7–10 years |
| Leasehold improvements | Lease term |

Amounts included in assets under construction are transferred to the appropriate asset classification when completed and in use. These amounts are then amortized according to the Agency's policy.

Notes to Financial Statements, page 3

Year ended March 31, 2003 (Tabular amounts in thousands of dollars)

2. Significant accounting policies (continued):

(e) Employee severance benefits:

The Agency accrues its obligations and the related costs as the benefits accrue to employees. The Agency's liability for employee severance benefits is calculated using information derived from the results of the actuarially-determined liability for employee severance benefits for the Government as a whole.

Employee severance benefits on cessation of employment represent obligations of the Agency that are normally funded through parliamentary appropriations when the benefits are paid.

(f) Vacation pay:

Vacation pay is expensed as the benefits accrue to employees under their respective terms of employment.

The liability for vacation pay is calculated at the salary levels in effect at the end of the year for all unused vacation pay benefits accruing to employees.

Vacation pay liability payable on cessation of employment represents obligations of the Agency that are normally funded through parliamentary appropriations when the benefits are paid.

(g) Services provided without charge by other Government departments:

Estimates of amounts for employee benefits, accommodation and other services provided without charge by other Government departments are recorded as operating and administrative expenses by the Agency. A corresponding amount is credited directly to Equity of Canada.

(h) Contributions to Public Service Superannuation Plan:

The Agency's eligible employees participate in the Public Service Superannuation Plan administered by the Government of Canada. Both the employees and the Agency contribute to the cost of the Plan. Contributions by the Agency are expensed in the year incurred.

The Agency is not required under present legislation to make contributions with respect to actuarial deficiencies of the Public Service Superannuation Plan.

Notes to Financial Statements, page 4

Year ended March 31, 2003 (Tabular amounts in thousands of dollars)

2. Significant accounting policies (continued):

(i) Measurement uncertainty:

The preparation of financial statements in accordance with Canadian generally accepted accounting principles requires management to make estimates and assumptions that affect the reported amounts of assets and liabilities at the date of the financial statements and the reported amounts of revenues and expenses during the reporting period. Employee severance benefits, contingencies, the valuation of property, plant and equipment and amortization are the most significant items where estimates are used. Actual amounts could differ from the current estimates. These estimates are reviewed annually and as adjustments become necessary, they are recognized in the financial statements in the period in which they become known.

3. Parliamentary appropriations:

The Agency receives the majority of its funding through parliamentary appropriations, which are based primarily on cash flow requirements. Items recognized in the statement of operations and the statement of Equity of Canada in one year may be funded through parliamentary appropriations in prior and future years. Accordingly, the Agency has different net results of operations for the year on a government funding basis than on a Canadian generally accepted accounting principles basis. These differences are reconciled below.

(a) Reconciliation of net cost of operations to total parliamentary appropriations used:

| | 2003 | 2002 |
|---|---------------|---------------|
| Net cost of operations | \$ 506,311 | \$ 489,049 |
| Less: items not requiring use of appropriations: Amortization of property, | | |
| plant and equipment | (19,372) | (16,391) |
| Services provided without charge by other government departments | (43,086) | (38,429) |
| Gain on disposal of property, plant and equipment | 423 | 6 |
| | 444,276 | 434,235 |
| Proceeds from disposal of assets | (1,043) | (471) |
| Net changes in future funding requirements (note 7) | 937 | (16,391) |
| Acquisitions of property, plant and equipment funded by operating appropriation | 20,237 | 12,147 |
| Funded by operating appropriations | 464,407 | 429,520 |
| Acquisitions of property, plant and equipment funded by capital appropriation | 6,253 | 8,279 |
| Total parliamentary appropriations used | \$ 470,660 | \$ 437,799 |

Notes to Financial Statements, page 5

Year ended March 31, 2003 (Tabular amounts in thousands of dollars)

- 3. Parliamentary appropriations (continued):
 - (b) Reconciliation of parliamentary appropriations voted to parliamentary appropriations used:

| | 2003 | 2002 |
|--|------------|------------|
| Parliamentary appropriations—voted: | | |
| Vote 30—Operating expenditures Statutory contributions to employee benefit | \$ 415,092 | \$ 369,176 |
| plans and compensation payments | 65,129 | 75,108 |
| | 480,221 | 444,284 |
| Vote 35—Capital expenditures | 16,845 | 15,763 |
| | 497,066 | 460,047 |
| Less: | | |
| Lapsed appropriation—operating | (15,814) | (14,764) |
| Lapsed appropriation—capital | (10,592) | (7,484) |
| | (26,406) | (22,248) |
| Total parliamentary appropriations used | \$ 470,660 | \$ 437,799 |

Notes to Financial Statements, page 6

Year ended March 31, 2003 (Tabular amounts in thousands of dollars)

4. Property, plant and equipment:

| | | 2003 | | | 2002 | |
|---------------------------------|-----------|--------------------------|-------------------|-----------|--------------------------|-------------------|
| | | Accumulated amortization | Net book value | | Accumulated amortization | Net book value |
| Land | \$ 3,334 | \$ | \$ 3,334 | \$ 3,334 | \$ | \$ 3,334 |
| Buildings | 243,142 | 118,480 | 124,662 | 236,764 | 110,830 | 125,934 |
| Machinery and equipment | 48,389 | 20,255 | 28,134 | 36,225 | 18,258 | 17,967 |
| Computer equipment and software | 33,091 | 17,821 | 15,270 | 26,470 | 12,207 | 14,263 |
| Vehicles | 22,999 | 12,065 | 10,934 | 19,874 | 12,001 | 7,873 |
| Assets under construction | 4,514 | | 4,514 | 11,806 | | 11,806 |
| Leasehold improvements | 3,910 | 1,451 | 2,459 | 2,201 | 569 | 1,632 |
| | \$359,379 | \$170,072 | \$189,307 | \$336,674 | \$153,865 | \$182,809 |

Net acquisitions of 22,705,000 for the 2003 fiscal year (2002—15,139,000) include 26,490,000 (2002—20,426,000) of additions and 3,785,000 (2002—5,287,000) of disposals.

5. Deferred revenue:

The Agency conducts joint projects with external organizations related to food inspection and animal and plant health. Funds received from external organizations are administered through specified purpose accounts.

| | 2003 | 2002 |
|---|-------------|-------------|
| Balance, beginning of year | \$ 1,905 | \$ 1,412 |
| Add: amounts received from external organizations | 2,624 | 1,129 |
| Less: revenues recognized in the year | (2,605) | (636) |
| Balance, end of year | \$ 1,924 | \$ 1,905 |

Notes to Financial Statements, page 7

Year ended March 31, 2003 (Tabular amounts in thousands of dollars)

6. Employee benefits:

Included in salaries and employee benefits are the following expenditures paid by the Agency with respect to employee future benefits related to the Public Service Superannuation (PSSA) Plan and severance pay:

| | 2003 | 2002 |
|-----------------------------|--------------|--------------|
| Contributions to the PSSA | \$ 39,349 | \$ 35,935 |
| Employee severance benefits | \$ 2,438 | \$ 1,838 |

The ratio of employer to employee contributions toward the PSSA is 2.6:1 (2002—2.6:1).

7. Equity of Canada:

Included in the total Equity of Canada of \$111,501,000 (2002—\$104,066,000) as at March 31 is \$77,806,000 (2002—\$78,743,000) which represents transactions, incurred by the Agency, to provide services with future funding requirements. The net change in future funding requirements is \$(937,000). Significant components of this amount are liabilities related to employee severance benefits and vacation pay liabilities. These will need to be funded by Treasury Board in future years as they are paid.

8. Compensation payments:

The *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* allow for the Minister, via the Agency, to compensate owners of animals and plants destroyed pursuant to the Acts. During the year, compensation payments incurred pursuant to the *Health of Animals Act* totalled \$4,649,000 (2002—\$24,394,000).

9. Year 2000 repayable appropriation:

In order to finance the Agency's requirements with respect to the Year 2000 Government-Wide Mission-Critical Systems, the Agency negotiated an increase of its appropriation with the Treasury Board in the amount of \$15,400,000. The funding was to be used to finance the Agency's requirements to upgrade and/or replace existing systems, equipment, computer applications and infrastructure components that were not Year 2000 compliant.

Notes to Financial Statements, page 8

Year ended March 31, 2003 (Tabular amounts in thousands of dollars)

9. Year 2000 repayable appropriation (continued):

In total, the Agency has spent \$12,539,000 with respect to the Year 2000 Government-Wide Mission-Critical Systems. The remaining \$2,861,000 of the \$15,400,000 funding was used for expenditures of an operating nature.

The second of three equal annual consecutive installments in the amount of \$5,133,000 was repaid by the Agency in fiscal 2003 through a mandatory decrease in the Agency's parliamentary appropriations.

10. Related party transactions:

The Agency is related in terms of common ownership to all Government of Canada departments, agencies and Crown corporations. The Agency enters into transactions with these entities in the normal course of business and on normal trade terms applicable to all individuals and enterprises. In addition, the Agency has several agreements with Agriculture and Agri-Food Canada related to the operation of their finance and administrative systems and some administrative activities with Health Canada related to the operations and maintenance of the Winnipeg Laboratory.

Also, during the year, the Agency received utilities, rental of space and services which were obtained without charge from other government departments and agencies; the value of those services aggregated about \$43 million (2002—\$38 million).

The total value of services provided by related parties, including services provided without charge, totalled \$90 million (2002—\$91 million) and are included as expenditures in the Statement of Operations. These services have been provided by the following departments and agencies:

| | 2003 | 2002 |
|--|--------------|--------------|
| Public Works and Government Services Canada | \$ 42,256 | \$ 47,232 |
| Treasury Board | 25,877 | 24,765 |
| Agriculture and Agri-food Canada | 6,636 | 9,100 |
| Health Canada | 5,153 | 3,571 |
| Department of Justice | 3,218 | 1,520 |
| Canada Customs and Revenue Agency | 3,450 | 3,082 |
| Other | 3,356 | 1,464 |
| | \$ 89,946 | \$ 90.734 |

Accounts payable and accrued liabilities includes amounts payable of \$10,578,000 (2002—\$12,428,000) for services provided by federal departments and agencies. The amounts receivable from related parties totalled \$1,042,000 (2002—\$916,000) and are included in accounts receivable.

Notes to Financial Statements, page 9

Year ended March 31, 2003 (Tabular amounts in thousands of dollars)

- 11. Commitments and contingencies:
 - (a) At March 31, 2003, the Agency had commitments relating to capital projects, operating leases and other agreements arising in the normal course of business. The minimum future payments are as follows:

| | 2004 | 2005 | 2006 | Total |
|------------------|-------|------|------|-------|
| Capital projects | 1,551 | 603 | 9 | 2,163 |
| Operating leases | 9 | | | 9 |
| Other agreements | 1,992 | 207 | | 2,199 |
| Total | 3,552 | 810 | 9 | 4,371 |

- (b) The Agency is a defendant in certain cases of pending and threatened litigation which arose in the normal course of operations. The total determinable amount of claims has been estimated at \$194 million (2002—\$188 million). The current best estimate of the amount likely to be paid in respect of these claims and potential claims has been recorded. Management believes that final settlement will not have a material adverse effect on the financial position or results of operations of the Agency.
- (c) During the year, the Agency continued to conduct environmental assessments of its potentially contaminated sites and carried out remedial actions where required. The Agency completed an environmental assessment at its Lethbridge Laboratory where phases I and II were completed; remedial costs have been evaluated at \$430,000. The amount has been recorded as an expense in the Statement of Operations.
 - Other sites are under evaluation where a monitoring program is in place to detect possible contaminants. Further evaluation is required to determine the presence of contaminants and any remedial costs, where applicable. However, management believes the amounts will not be significant.
- (d) The Agency does not carry insurance on its property. This is in accordance with the Government of Canada policy of self insurance.

ANNEX 1 FOOD SAFETY PERFORMANCE BY PROGRAM 1.1 MEAT HYGIENE **CFIA Role** Meat and meat products represent the Canadian food manufacturing industry's

largest sector. Canadians on average consumed 30 kilograms (kg) of beef, 28 kg of pork and 35 kg of poultry in 2002.9 Canada imported 476 000 tonnes of meat last year and exported 1.8 million tonnes of meat worldwide. The CFIA inspects approximately 84 percent of domestically produced chickens and 95 percent of domestic red meat. The CFIA is also responsible for inspection of meat imported to, or exported from, Canada.

Description of the Program

The meat hygiene program was the single-largest program area of expenditure for the CFIA in 2002-03. Its delivery cost approximately \$176.3 million, or 31.2 percent of total Agency spending. Verification of compliance with federal acts and regulations required approximately 1470 staff including inspectors, veterinarians, laboratory personnel, support staff and management.

The CFIA verifies that the meat industry operates within regulatory requirements to ensure that meat and meat products leaving federally registered establishments are safe, wholesome and appropriately labelled. Under the authority of the Meat Inspection Act, the CFIA enforces meat inspection regulations and sets the policies, product and process standards (including inspection requirements) for meat and meat products, federally registered slaughterhouses and meat processing establishments, importers and storage facilities.

⁹ National Farm Products Council figures—Per Capita Protein Consumption 2002.

All establishments in Canada that process meat for export or interprovincial trade must be federally registered and must remain in compliance with the regulatory provisions of several federal acts. Provinces and territories have responsibility for meat that is produced in provincially licensed facilities.

Planned 2002-03 Activities and Performance

A key strategic outcome for the meat hygiene program is to encourage and assess the meat processing industry's compliance with federal rules and regulations. The CFIA assesses industry's level of compliance using a variety of indicators, such as the results of establishment inspections, audits and compliance verification, product testing, food safety recalls and enforcement actions.

Establishment inspections, audits and compliance verifications in federally registered establishments verify and promote industry's compliance with regulatory requirements. As of January 2003, 790 establishments¹⁰ were registered with the CFIA and included 127 slaughter facilities, 490 meat processing plants and 173 storage facilities. In addition, there were 54 provincial abattoirs inspected by CFIA inspectors under federal-provincial agreements. The meat hygiene inspection programs are currently in transition, moving from a traditional, hands-on inspection approach to a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) audit approach.

The ratings indicate overall regulatory compliance of an establishment operator where "AAA," "AA" and "A" indicate that the establishment meets or exceeds the requirements of the Meat Inspection Act or Regulations. Establishments with a "B" rating are considered to be at the limit of acceptability, and those with a "C" rating are judged to be non-compliant with one or more provisions of the Regulations. In all cases, food produced by the establishments is required to meet established health and safety standards.

A sample of 516 establishment reports for 2002–03 was reviewed for ratings. Ninety percent (464) of the establishments maintained an "A" rating or better throughout the year; and 10 percent (49) received a "B" rating or lower at some point in the year. The CFIA requires that establishments rated "B" and "C" correct the deviations and, if there is a potential food safety risk, implement immediate corrective measures. Measures taken in "B" and "C" rated establishments include the development of detailed action plans to correct deficiencies and enhanced inspection oversight by CFIA personnel. Measures may also include suspension of selected operations within the establishment. Chronic inability of establishments rated "B" or "C" to correct deviations can lead to the cancellation of the operator's license to operate or registration of the establishment under the federal meat inspection system. An "F" rating results in the immediate suspension of all operations within the establishment until satisfactory corrective measures are implemented.

The CFIA is currently reassessing the status of establishments that demonstrated persistent noncompliance in 2002-03.

The modernized approach utilizes audits under the CFIA's Food Safety Enhancement Program (FSEP). It requires development, implementation and maintenance of HACCP systems in all federally registered meat and poultry establishments. FSEP verifications include audits of the food safety program of the slaughter or meat processing establishment.

When a facility is granted FSEP recognition, the CFIA switches from traditional methods of inspecting facilities, operations and products to audits of the HACCP system. A full system audit is completed during HACCP recognition, followed by partial audits thereafter. The frequency of auditing depends on food safety hazards, past compliance records and trade requirements.

During the year, the number of federally registered establishments may vary, as establishments close or new businesses are started. The number of federally registered establishments in March 2003 was 771.

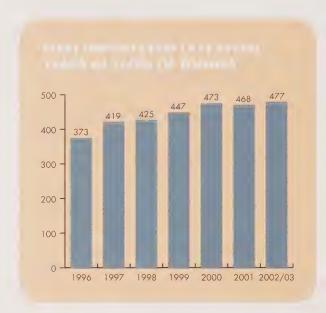
Of the 624 (81 percent) registered establishments which had requested formal FSEP recognition by March 2003, and which are currently operating under HACCP procedures, 363 (58 percent) were granted formal recognition and 261 are in the process of obtaining recognition. There were 1316 partial audits planned for 2002–03, and 458 (35 percent) were completed. While the lack of FSEP audit delivery impacts on the rate of transition from traditional to FSEP-based inspection, it does not adversely impact food safety because all federally registered establishments undergo regular inspection by CFIA inspectors. Progress in this area has been slow, largely due to the resource intensiveness of the process and the need for additional CFIA staff training.

Training of CFIA inspection staff in FSEP procedures took place throughout the year. By the end of March 2003, 13 percent of all inspection staff had completed the four-course curriculum, which results in FSEP certification. The provision of FSEP training is a CFIA priority. In 2003-04, additional inspectors will be hired and trained to act as special teams to free regular inspectors for FSEP training.

In the poultry sector, the Modernized Poultry
Inspection Program (MPIP) has been implemented,
on a pilot basis, in 12 (20 percent) of the 59 federally
registered poultry slaughter establishments in Canada.
This is an increase of one from the previous year.
Ongoing monitoring by CFIA on-site inspectors of the
various MPIP pilots continues to demonstrate that
industry employees trained and accredited as "defect
detectors" are as effective in identifying and removing
defective carcasses as CFIA inspectors. Furthermore,
microbial tests indicate that MPIP provides the same
level of assurance as traditional inspection methods.
Negotiations with the United States Department
of Agriculture (USDA) on the equivalency of MPIP
are ongoing.

Imports: Meat and meat products may only be imported from countries approved by the CFIA. Incoming meat products must be certified by the importing country's veterinarians and are subject to inspections by CFIA staff. Last year, approximately

476 000 tonnes of meat were imported from 20 countries, compared to 468 000 tonnes the previous year. Generally there is a high compliance rate due to the CFIA's close monitoring of animal health in the importing country, inspection system similarities and periodic (every two to five years) on-site reviews by CFIA inspectors. Of total imports last year, only 658 tonnes (0.14 percent) were rejected as unsafe for reasons such as contamination or compromised seams on canned products. Rejected products not removed from Canada within a prescribed amount of time were destroyed at the importer's expense.

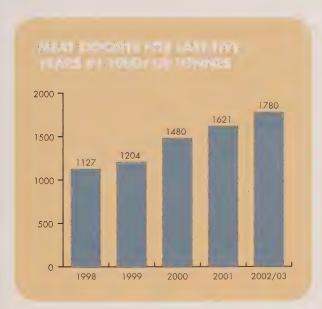


The CFIA establishes animal health status, inspection procedures and levels of enforcement in an importing country prior to undertaking on-site reviews. Last year, the CFIA visited 29 U.S. meat establishments as part of a meat inspection system review, of which 17 were rated as satisfactory, four were found unacceptable and eight were rated as critical and given 30 days to correct deficiencies. Meat inspection systems were approved in Brazil, while reviews were initiated in Australia for imports of kangaroo, Tasmanian possum, ostrich and possibly camel. An on-site visit was also conducted for imports of New Zealand ostrich meat. Ongoing foreign country reviews include Romania (canned pork imports), Paraguay (beef), Israel (poultry), the European Union and Hungary (goose fat and duck livers).

In 2002-03, restrictions were placed on the export of fresh boneless beef from Argentina after an outbreak of foot-and-mouth disease. Poultry meat and meat products from the United States were also restricted following an outbreak of Newcastle Disease in California.

Exports: With respect to the export of meat and meat products, the CFIA ensures industry meets the same high level of compliance for exported goods as for domestic products. Canada exported approximately 1.8 million tonnes of meat last year to 116 countries, compared to 1.6 million tonnes the previous year. Of the 2002-03 total, over 99 percent of exported meat products met other governments' food safety requirements, as measured by rates of permitted entry. The 735 tonnes rejected were due to reasons such as contamination, processing defects, weight violations or broken boxes. The high acceptance rate demonstrates a high level of confidence, both in Canada's regulatory system and in the safety and quality of Canadian meat and meat products.

In 2002-03, the CFIA worked with teams of inspectors from the United States and Russia who visited Canada to assess selected Canadian meat establishments. The United States. reviewed 14 Canadian establishments and found 10 to be satisfactory and four that did not fully meet U.S. requirements. Russia audited 25 Canadian pork-producing establishments, of which 23 received export authorization.



Product testing is conducted for chemical, microbiological and compositional hazards (e.g., undeclared additives) for domestic and imported meat and meat products.

Last year, a total of 109 384 laboratory tests were conducted for residue detection in meat products. On average, the rate of findings for levels in excess of the established maximum residue limits permitted in regulation was very low. The lowest compliance rate found was for antibiotic residue tests (96.9-percent compliance) conducted on-site in slaughterhouses. This is attributed to the fact that these tests are frequently performed on animals deemed suspicious by the CFIA veterinarian in charge of inspection.

Chemical residue monitoring is used to determine the presence of chemicals, such as antibiotics and other veterinary drug residues, growth promotants, pesticides and heavy metals, at levels that exceed maximum residue limits set by Health Canada to prevent adverse human health impacts.

Analysis of sampling data reveals that 11 097 domestic meat submissions were targeted for inclusion in the monitoring program in 2002–03. There were 10 713 domestic submissions sent for laboratory testing (96.5 percent of targeted number). Testing of imported shipments, which is conducted based on the importation profiles rather than predetermined volumes, resulted in the collection of 2643 additional lab tests. Activities in slaughter plants resulted in a further 14 816 laboratory submissions. In addition, 636 meat samples were included under the CFIA dioxin monitoring program.

On average, the rate of findings for levels in excess of the established maximum residue limits permitted in regulation was very low. The lowest compliance rate found was for on-site STOP tests (a rapid screening test for antibiotics) at 96.4-percent compliance. STOP tests are frequently conducted on animals that show signs of abnormalities as determined by the CFIA veterinarian in charge during inspection. These results are often positive, which could explain the higher number of positive samples for on-site STOP tests. These results are comparable to those of previous years. The following table summarizes the results where the number of samples was sufficient for statistical analysis:

| Test Program | Samples | Violations | Compliance Rate (%) |
|----------------------|---------|------------|---------------------|
| Albendazole | 1 175 | 0 | 100.0 |
| Anthelmintic | 638 | 0 | 100.0 |
| Antibiotic-STOP | 3 520 | 125 | 96.4 |
| B-agonists | 1 385 | 0 | 100.0 |
| Benzimidazoles | 1 263 | 0 | 100.0 |
| Cap Pretest | 142 | 0 | 100.0 |
| Carbadox | 1 055 | 0 | 100.0 |
| Carbamates | 3 302 | 2 | 99.9 |
| Chloramphenicol | 3 626 | 0 | 100.0 |
| Chlorinated Phenols | 2 840 | 0 | 100.0 |
| Cimaterol | 1 658 | 0 | 100.0 |
| Clenbuterol | 1 738 | 0 | 100.0 |
| Clopidol | 1 145 | 0 | 100.0 |
| Decoquinate | 3 017 | 0 | 100.0 |
| Dexamethazone | 1 022 | 0 | 100.0 |
| Dimetridazole | 1 240 | 0 | 100.0 |
| Dipyrone | 293 | 0 | 100.0 |
| Endectocide | 947 | 26 | 97.3 |
| Flunixin | 1 558 | 0 | 100. |
| Fluoroquinolones | 3 331 | 2 | 99. |
| Furazolidone Met | 509 | 0 | 100.0 |
| Gestagens | 1 780 | 20 | 98. |
| Halofuginone | 1 253 | 0 | 100. |
| Ionophore | 3 339 | 19 | 99. |
| Ivermectin | 2 171 | 1 | 100. |
| Mga | 201 | 0 | 100. |
| Natural Hormones | 70 | 0 | 100. |
| Nicarbazin | 1 094 | 0 | 100.0 |
| Nortestosterone | 54 | 0 | 100. |
| Pesticides-m | 4 585 | 1 | 100. |
| Phenylbutazone | 959 | 0 | 100. |
| Ronidazole | 1 179 | 0 | 100. |
| Sulfonamides | 3 900 | 2 | 99. |
| Synthetic Pyrethrins | 2 720 | 0 | 100. |
| Thyreostatica | 833 | 0 | 100. |
| Tranquilizer | 1 986 | 0 | 100. |
| Trenbolone Acetate | 2 313 | 10 | 99. |
| Zeranol / Des | 2 660 | 2 | 99. |
| Zeranol / Stilbene | 686 | 22 | 96. |
| Total | 67 187 | 232 | 99.7 |

Microbiological monitoring is used to determine the presence of harmful bacteria or parasites in meat and meat products. In 2002-03, the CFIA collected 2262 domestic meat samples and 276 imported meat samples. Of these submissions, 1454 tests were conducted for bacteriology, 304 for parasitology and 17 for container integrity.

The bacteriology compliance rate was quite high, at 96.1 percent for domestic meat products and 98.9 percent for imported meat products.

The parisitology compliance rate was 100 percent, with all 304 submissions performed for Trichinella last year being negative. The CFIA routinely tests for Trichinella, a parasite sometimes found in pork, as part of a strategy to declare Canada Trichinella-free.

The compliance rate for tests of **container integrity** and sterility verification was 82.4 percent, indicating that continued Agency focus is required to improve compliance. A monitoring program for container integrity of imported meat products was also developed in 2002-03. Baseline bacteriology surveys yielded a compliance rate of 84.7 percent. These results will be used to develop performance criteria for specific imported meat products.

Additives: There were 182 domestic and 22 imported meat submissions analysed for nitrites and nitrates last year. The compliance rate was 98.9 percent for domestic and 100 percent for imported meats. A follow-up investigation was conducted on the two unsatisfactory samples and further testing confirmed that the problems were resolved.

Meat standards verification: There were 75 domestic and eight imported meat submissions tested, to verify conformity to calcium, protein and bone particle standards for meat products. The compliance rate was 100 percent. This has not traditionally been a problem area.

Irradiation: Last years' testing program targeted imported products because irradiation of meat is not permitted in Canada. Sixteen imported meat submissions were tested and all were negative.

Recalls: Of 381 food recalls last year, 37 (9.7 percent) were for meat and poultry. This is a slight decrease from the 44 meat and poultry recalls issued in 2001-02. The main causes of recalls were microbiological pathogens such as E. coli, Salmonella or Listeria, extraneous material such as metal or glass, and the presence of undeclared allergens.

E. coli O157:H7 is a bacteria that has been associated with serious food and water-borne human illness outbreaks. Last year, the CFIA issued a Meat Hygiene Directive requiring all federally inspected plants processing raw beef products to strengthen their HACCP plans and scientifically validate them so that *E. coli O157:H7* is reduced to below-detectable levels. There were eight recalls of meat products for E.coli O157:H7 in 2002-03.

Meat Hygiene Program Performance Management Pilot Project

From January to March 2003, the Meat Hygiene Program participated in a performance management pilot project. This project was a component of an Agency-wide Performance Management Framework. Key performance indicators were collected and analysed. The pilot was conducted on two types of establishments-meat processing facilities and slaughterhouses. The scope of the pilots targeted 11 meat establishments in Ontario which operate under the HACCP-based Food Safety Enhancement Program (FSEP).

The following table shows the key data collected, over a three-month period, with respect to these indicators. While the ability to draw conclusions is limited due to the short timeframe, the pilot enabled the program to validate indicators, set preliminary targets and conduct preliminary analysis of the key indicators.

| Measure / Outcome | Indicator and Definition | Actual | Target* | Preliminary Analysis |
|---|--|--------|---------|--|
| The CFIA provides effective service delivery | FSEP Verification Delivery Rate—the number of FSEP verifications carried out relative to the planned number | 66.4% | 100% | Resource pressures may be limiting service delivery |
| Industry complies with regulations | Facility Conformity Rate— the number of finding of conformities with respect to major issues relative to the number of HACCP system audit tasks completed | 92.6% | 100% | High level of compliance |
| The CFIA supports industry adoption of risk management practices | Facility Transition Rate— the number of Meat Hygiene establishments under FSEP recognition and verification relative to the total number of establishments | 13.6% | TBD | Shortage of FSEP-certified Meat Hygiene inspectors restricting transition; further pressure expected as FSEP becomes mandatory |
| The CFIA provides the required technical training in support of program needs | FSEP Training Completion Rate—the number of FSEP-certified Meat Hygiene employees relative to the number planned to be certified | 50.8% | 100% | Shortage of back-up resources to free up staff for training |

^{*} Preliminary targets were established for the pilot and will be further refined using baseline data.

The meat slaughterhouse pilot included five establishments in Alberta and Quebec. The key indicators, analysis and action plan are shown in the table below, for the three-month period.

| Measure / Outcome | Indicator and Definition | Actual | Target* | Preliminary Analysis |
|---|--|--------|---------|--|
| The CFIA provides effective service delivery | Verification Tasks Delivery Rate—the number of verification tasks delivered relative to the planned number | 85.3% | 100% | Acceptable delivery rate, some of the missed tasks are daily tasks |
| | Enforcement Profile Number of suspensions, revocations, deregistrations or legal activities initiated | 0 | TBD | No actions occurred |
| Food meets domestic and trade requirements | Export Rejection Count— the number of rejected slaughter-related exports by the food administration authorities of foreign nations | 0 | TBD | Excellent result |
| | Product compliance Rate— E.Coli 0157:H7—number of samples found negative for E. Coli 0157:H7 compared to the number of samples taken** | 99.0% | 100% | High level of product compliance |
| Industry complies with regulations | Slaughter Plant Ratings— number of plants rated at the 'A' level or above | 100% | 100% | High level of compliance |

^{*} Preliminary targets were established for the pilot and will be further refined using baseline data.

The Agency intends to build on the success of this pilot by refining the indicators and targets and expanding data collection and analysis.

^{**} Data collected manually from establishment test results and/or other sources external to the CFIA. The new Multi-Commodity Activities Program model is expected to address entry of external data sources.

1.2 FISH, SEAFOOD AND PRODUCTION

CFIA Role

On average, Canadians consume approximately 10 kg of fish and seafood¹¹ products per year. Canadian fishers in 2002 landed 572 630 tonnes of fish and 458 036 tonnes of seafood and exported 251 466 tonnes of fish and 251 476 tonnes of seafood. Canada imported 184 845 tonnes of fish and 384 178 tonnes of seafood. All imported and exported fish and seafood is regulated by the CFIA. The Agency also regulates the majority of domestically produced fish, while provinces and territories regulate fish processed and sold within provinces.

Description of the Program

During 2002-03, the Fish and Seafood Program was delivered at a cost of approximately \$53.4 million, representing 9.4 percent of total Agency spending. A total of 343 staff were dedicated to the delivery of this program.

Under the authority of the Fish Inspection Act, the CFIA enforces the Fish Inspection Regulations and sets the policies, product and process standards (including inspection requirements) for fish and seafood products, federally registered fish and seafood processing establishments, importers, vehicles used in transportation, fisher-packer facilities and cold storages. Standards cover all aspects of the harvesting and processing of fish products and promote timely and effective intervention at critical stages. The CFIA is responsible for verifying that the fish processing industry operates within regulatory requirements to ensure that fish and fish products are safe, wholesome and labelled appropriately.

Planned 2002-03 Activities and Performance

The CFIA employs several approaches to promote and assess the fish processing industry's compliance, including verification, enforcement and education. Key indicators of performance are industry compliance, enforcement actions, results of product testing and fish- and seafood-related incidents and recalls.

As of March 31, 2003, there were 945 federally registered fish processing establishments in Canada. As a condition of this registration, the CFIA requires that all establishments develop and implement a Quality Management Program (QMP). 12 Each federally registered fish processing establishment designs and implements an appropriate QMP to ensure fish products are processed under sanitary conditions. The result must be a safe fish product that complies with federal regulations.

Verification for federally registered establishments assesses the adequacy of an establishment's QMP, verifying that the establishment applies the plans as described and maintains compliance with regulatory requirements.

Systems Verification is an evaluation of a federally registered fish processing establishment's QMP plan against the QMP Reference Standard, to verify that it complies with the Fish Inspection Regulations. Systems verifications are conducted for establishments applying for registration and for processing operations adding a new operational component to their registration. There were 131 systems verifications conducted in 2002-03.

¹¹ Statistics Canada 2001 data.

¹² The QMP is a fish inspection and control system that describes the establishment's system of standards, controls, procedures, inspections and records, for the purpose of verifying and documenting the processing of fish, and the safety and quality of fish processed in and exported from Canada. There are three basic control components to a QMP: the Prerequisite Plan, the Regulatory Action Point (RAP) Plan, and the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Plan.

Compliance Verification (CV) is an audit process carried out by CFIA inspectors to verify a fish processing establishment has implemented its QMP plan and meets the Fish Inspection Regulations requirements. Audit activities may include verifying the QMP operation, inspecting plant conditions and product, taking samples and investigating corrective actions. The emphasis is on verifying¹³ implementation. Plans call for CVs to occur once every four months or once every six months, based on the product risk level. The frequency of planned audits on licensed and QMPi importers (see Imports and exports, below) is based on the degree of known regulatory compliance and on the level of risks associated with imported products. Industry compliance figures, as measured by the number of suspended or revoked registration certificates, are not available on a national basis.

A significant program change implemented in 2002-03 resulted in revised methods of CV delivery and scheduling. This led to 973 CVs conducted in 2002-03, an increase from 606 the previous year. Data collected as part of the Performance Management Framework (PMF) pilot project¹⁴ for the first quarter of 2003 indicates that participating offices completed about 70 percent of planned CVs. This rate is acceptable but further evaluation is required. It is expected that, as inspection staff learn new policies and procedures associated with the program change, the number of completed CVs should more closely match those planned.

Data collected as part of the PMF pilot project indicates a high compliance rate of about 97 percent for 160 CVs conducted by participating offices. Certificates of registration were either suspended or revoked for the remaining 3 percent.

Imports and exports: There were 42 201 export certificates issued in 2002–03 for products exported to 109 countries. There were 1012 licensed importers in Canada last year as of end of May 2003. The import sector applies science-based, risk-management practices by adopting the voluntary Quality Management Program for Importers (QMPi). The QMPi is an ISO-based¹⁵ Quality Assurance program with controls prescribed by the CFIA, to enable QMPi Importers to verify acceptability of their imports. These importers differ from other licenced importers, whose verification of acceptability of imported lots is conducted by the CFIA. Eighteen importers, responsible for about 30 percent of total imports, adhered to the QMPi. This was an increase of two importers over the previous year. Audits were completed on six QMPi importers. The most common reasons for non-conformity were a lack of notification and documentation. Corrective action plans were put in place in all cases.

Product testing occurs through established sampling plans and is conducted for chemical, microbiological, sensory, chemical indicator, package integrity, labelling and net content analyses. 16 Sampling programs are conducted on domestically produced and imported fish products for environmental contaminants, therapeutic drug residues and food additives.

¹³ Where the acceptability of fish products is brought into question through the identification of a non-conformity during a CV, and the establishment cannot resolve the problem as part of a Corrective Action Plan, inspectors take appropriate action. Detention or seizure may be necessary to control fish products that are tainted, decomposed or unwholesome, fraudulently presented or otherwise fail to meet the requirements of the Fish Inspection Act, Fish Inspection Regulations or other legislation.

¹⁴ See below for more information on the PMF.

¹⁵ According to the International Organization for Standardization, ISO is derived from the Greek word isos, meaning equal; therefore in all countries and languages the acronym for the organization is ISO.

¹⁶ For sensory, chemical indicator, package integrity and net content analyses, the CFIA has adopted the FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations)/WHO (World Health Organisation) Codex Alimentarius Sampling Plans for pre-packaged foods. The sampling plan for container integrity analysis was adopted from the Visual Inspection Protocol developed by Fisheries and Oceans Canada, Agriculture and Agri-Food Canada, and Health Canada. The sampling plan for microbiology and chemistry was adopted from the International Commission on Microbiological Specifications for Foods.

| Test | Number of Tests Conducted | Number of Samples Tested |
|-------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Drug Residues | 4 877 | 2 271 |
| Drug Residues Screen | 3 094 | 1 055 |
| Histamine | 3 488 | 618 |
| Marine Toxins | 19 399 | 11 564 |
| Mercury | 2 579 | 1 285 |
| Nitrates/Nitrites | 58 | 24 |
| PCBs/PCB Congeners | 335 | 152 |
| Pesticides | 3 607 | 46 |
| Phosphates | 245 | 212 |
| Safety Parameters | 1 603 | 527 |
| Sulfites | 874 | 809 |
| Trace Elements | 457 | 223 |
| Water | 564 | 319 |
| TOTAL | 41 180 | 19 105 |

Results for the 41 180 samples tested are not tabulated nationally. When a test reveals that chemical residue limits have been exceeded, the inspector who submitted the test is notified and takes appropriate action, such as ordering disposal of the products. In future, the CFIA's Laboratory Sample Tracking System will be modified to record pass/fail information for product testing, and national tabulation will be available.

In accordance with the National Risk-based Monitoring Plan, testing is carried out for marine biotoxins in shellfish. The CFIA's marine biotoxin monitoring program is proactive, such that shellfish growing areas are typically closed to harvesting before contaminated shellfish are harvested and consumed. Marine biotoxin monitoring programs are in place in coastal areas, with established sampling stations and sampling frequencies to monitor changes in toxin levels. Sampling frequencies are based on such factors as the history of the toxin (both in time of year and location); the likelihood of harvesting, both commercially and recreationally; illnesses; and current events. When biotoxin levels begin to rise, sampling frequency is increased in accordance with the speed of the rise to ensure timely closure to protect human health. Areas that have been closed are monitored on a regular basis, but with increased frequency as biotoxin scores decline toward acceptable levels. Harvest areas are only re-opened once the biotoxin levels are consistently below the acceptable levels. In calendar year 2002, more than 19 000 biotoxin analyses were conducted, which is approximately 1000 more than in the previous year. This increase is a result of an increase in the number of harvest areas and an expanding shellfish industry. There were 173 recommended harvest closures based on marine toxin levels, plus an additional 32 recommended closures for sanitary reasons (e.g., unacceptable faecal coliform levels).

Enforcement: The Agency's response to noncompliance is a graduated process moving from warning letters to registration suspension to registration revocation. Offices participating in the PMF Pilot reported, for the last quarter, that 10 warning letters were issued, 5 registrations were suspended and no registrations were revoked. This indicates that when registration was suspended, the operator of the establishment took the necessary corrective actions to avoid revocation.

Education/awareness activities are carried out on an as- and when-required basis to increase industry understanding of the regulations and standards. Last year, contributions were made to the development of industry training materials prepared by the National Seafood Sector Council.

Incidents/recalls: Incidents may include a problem with the QMP as a result of consumer or trade complaints or unacceptable product inspections. The incidents may involve a recall. The number of domestic and export-related incidents related to QMP registered establishments for the period of January to March 2003 were six and one respectively. In all cases, the CFIA responded by evaluating the establishments' QMP controls and corrective actions. The number of QMP incidents is quite small when viewed in context of the total volume of fish and seafood produced by the approximately 945 registered fish processing establishments.

In 2002-03, of the 381 food recalls issued, 27 (7 percent) were for fish and seafood products. The main cause for recalls in 2002-03 was marine biotoxins in shellfish. In all cases of recalls, the CFIA responded by issuing public warnings and having product removed from store shelves.

Fish and Seafood Program Performance Management Framework Pilot

From January to March 2003, the Fish and Seafood Program participated in a PMF pilot on the QMP portion of the program. A program logic model was developed, which serves as a "road map" connecting activities to final outcomes. Key performance indicators were selected, data was collected and analysed in select geographic areas, and a performance report was presented to senior management. The pilot included 160 of the registered establishments (approximately 16.5 percent of the total in Canada) for the full set of indicators, while other indicators were collected nation-wide.

While the ability to draw conclusions is limited due to the short timeframe, the pilot enabled the program to validate indicators, set preliminary targets and conduct preliminary analysis of the key indicators.

The results of the pilot are shown in the following table and the preliminary analysis of the indicators.

| Measure / Outcome | Indicator and Definition | Actual | Target | Preliminary Analysis |
|---|--|--------|-------------------------------|--|
| The CFIA provides effective service delivery | Compliance Verification (CV) Delivery Rate—the number of CVs carried out relative to the program design | 70.4% | 100% | CV delivery rate affected by the seasonality of the industry (fewer plants operating at peak capacity due to lack of raw material) |
| | Enforcement Profile— the number of warning letters, suspensions and revocations of Certificates | 15 | Trend to be established | Data indicates graduated enforcement approach to achieve compliance is being followed. |
| Food meets domestic and trade requirements | Export Incident Count (QMP)—the number of exported fish product incidents determined to have resulted due to QMP controls at registered fish processing establishments | 1 | Trend to be established | Extremely high level of compliance to trading partner requirements based on volume of exports. |
| | Domestic Incident Count— the number of domestic fish product incidents determined to have resulted due to QMP controls at registered fish processing establishments | 6 | Trend to be established | Extremely high level of compliance domestic requirements based on volume of production. |
| | Product Compliance Rate— Export—the rate of compliance of inspected product lots for export certification requests, from registered establishments | 94.4% | 100% | High level of compliance to trading partner requirements based on volume of exports. Only one lot was rejected for food safety reasons. |
| Industry complies with regulations | Facility Conformity Rate—rate of findings of conformity with respect to food safety requirements. | 98.4% | 100% | High level of compliance for food safety requirements. In all instances of non- conformity, appropriate action was initiated. |
| | Industry Compliance Rate— rate of enforcement actions taken to suspend or revoke certificates of registration | 96.9% | 100% | During the 3-month pilot period a total of 5 suspensions of registration were issued of 160 establishments indicating a high rate of compliance. |

The PMF is being detailed for the remaining parts of the Fish Program and a comprehensive program scorecard will be available for the next reporting period.

1.3 FOOD SAFETY INVESTIGATION

CFIA Role

The Agency's Food Safety Investigation Program promotes public health and helps protect consumers from fraud by investigating consumer and trade complaints and inspecting products and establishments that pose the greatest risk to consumers. Investigations may lead to recalls for imported or domestically produced foods.

Description of the Program

During 2002-03, the Food Safety Investigation Program was delivered at a cost of approximately \$24.8 million, representing 4.4 percent of total Agency spending. A total of 167 staff were dedicated to the delivery of this program.

CFIA science committees identify and prioritize potential hazards in the food supply. When the risk is high, the Agency investigates. These investigations include monitoring safety of certain commodities, reviews of the food industry's safe process controls and investigation of complaints from consumers or traders.

The CFIA identifies and investigates concerns about the safety of food with provincial and municipal medical officers of health, and government departments such as Health Canada. With the CFIA, they assist in investigations, exchange information about risks to food safety and participate in management of emergencies.

Planned 2003-03 Activities and Performance

Consumers who may have become ill from eating a product, or who believe they have been defrauded because one product has been sold to them as something else, can complain to the CFIA. All complaints are evaluated. Those that might cause immediate adverse health consequences are acted upon quickly. The CFIA advises those who complain of illness to seek medical advice, and these cases are reported to Health Canada for follow-up.

Last year, CFIA offices throughout Canada conducted about 7600 complaint investigations related to food safety, resulting from telephone enquiries or letters from consumers.

In addition to investigations of complaints related to food safety, the CFIA directs inspection resources toward products and establishments that are determined to pose the greatest risk to consumers. During 2002-03, the CFIA developed or continued 14 food safety projects (out of 19 projects proposed for potential delivery in 2002-03), which are summarized below. For more detailed information on the CFIA's food safety projects, please visit the Agency's Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/bureau/ bureaue.shtml

| Project Title | Objective | Summary of Results | Preliminary Analysis |
|--|---|---|--|
| Bottled Water | Sample domestic and imported products to assess microbial content. Good Manufacturing Program assessment of domestic establishments. | 226 samples taken— 99% satisfactory. 114 establishment inspections— 97.4% satisfactory. | Compliance level high. Project to continue in 2003–04. |
| Special Inspection and Sampling Project for Sprouts | Educate sprout manufacturers on the new Code of Practice for the Hygienic Production of Sprouted Seeds. Assess code implementation level in industry. Sample product to assess Canadian sprout quality. | 27 establishment inspections— 70% satisfactory. 87 samples taken— 88.5% satisfactory. | Project to continue in 2003–04 with education, sampling and assessments. Follow-up activities with unsatisfactory establishments and samples. |
| Low Acid and Acidified Low Acid Canned Food | Develop list of companies that can products or import canned products (list to be used in future for inspections and sampling). | There are 60 domestic canneries and 281 importers. | Project to continue in 2003–04 with domestic assessments, import inspections and sampling. |
| Plant Products Packed in Oil | Develop list of companies that can these products or import them (list to be used in future for inspections and sampling). | There are 17 domestic producers and 24 importers. Four inspections completed and 15 samples taken. | Inspection/sampling results 100% satisfactory. Project to continue in 2003–04 with domestic assessments, import inspections and sampling. |
| Aflatoxin | Sample imported nuts and peanut butter for aflatoxin above regulatory limit of 15 ppb. | 49 samples taken— 78% satisfactory. | Compliance level indicates project should continue in 2003-04. Extra attention required for pistachio nuts. |
| Blue Green Algae | Sample Blue Green Algae products at retail/importer level for microcystin above the regulatory limit of 1 ppm. | 16 retailers and10 importersidentified.26 samples taken—85% satisfactory. | Compliance level indicates project should continue in 2003-04. |

| Project Title | Objective | Summary of Results | Preliminary Analysis |
|--|--|---|--|
| Food Colour | Sample imported foods for non-approved food colours. | 112 samples taken— 79% satisfactory. | Compliance level indicates 2003–04 priority will be coloured dried fruit/confectionery products from Far East, and firms with histories of non-compliance. |
| Iodine Addition to Table Salt | Assess compliance levels of domestic and imported table salt and salt (0.01% potassium iodide). | Analytical results demonstrate more than 90% of samples tested are not in compliance. | Request Health Canada health risk assessment to contribute to identification of risk management options. |
| Bakery Products in Reduced Oxygen Packaging | Identifying manufacturers and importers of modified atmosphere packaged (MAP) products and collect information for future inspections. | CFIA inspectors surveyed 39 retail food stores to identify products; found 45 manufacturers and importers. | Project to continue in 2003–04. |
| Mandatory Folic Acid Fortification for Flour and Enriched Alimentary Paste | Update manufacturers' and importers' list. Send letters to industry outlining their responsibilities. | Inventory completed; 204 manufacturers and 203 importers identified. | Manufacturers to be sampled and assessed in 2003–04 for compliance regarding mandatory addition of folic acid to flour. |
| Nutrient Fortification of Infant Formulas | tion manufacturers, importers been satisfacturers. | | Compliance level high. Formulated liquid diets to be added in 2003–04. |
| Starlink TM Corn | Sample bulk and retail foods derived from yellow corn analysed for Starlink TM novel protein. | No StarLink TM novel protein found in 53 samples taken. | Compliance level high. Risk of StarLink TM entering food chain low. Project discontinued for 2003-04. |

| Project Title | Objective | Summary of Results | Preliminary Analysis |
|--|---|---|---|
| 3 MCPD and 1,3, DCP Residue Levels in Soya and Oyster Flavoured Sauces | Sample sauces for 3 MCPD and 1,3 DCP above Health Canada guideline of 1 ppm. | 49 samples taken— 95% satisfactory. | Compliance level high, indicating need for focus on products with history of non-compliance in 2003–04. |
| Heavy Metals in Imported Foods in Non-federally Registered Sector | Survey selected imported mushrooms, paprika, candies and rice. Countries targeted included those recently at war or suffering natural disasters. | 45 samples taken— 100% satisfactory. | Compliance level high but due to continued concerns about potential risk, project will continue in 2003–04. |

1.4 FRESH FRUIT AND VEGETABLES

CFIA Role

On average, Canadians consume 64 kg of fresh fruit and 141 kg of fresh vegetables per year. 17 The CFIA contributes to the safety of fresh produce through product sampling and monitoring. Regulations enforced by the CFIA protect consumers, growers, shippers and distributors.

Description of the Program

The Fresh Fruit and Vegetable Program was delivered at a cost of approximately \$24.1 million in 2002-03, representing 4.3 percent of total Agency spending. There were 151 staff dedicated to its delivery.

The Fresh Fruit and Vegetable Program has two facets: food safety assessment, and quality inspection and certification. Under the mandate of the Canadian Agricultural Products Act, the CFIA regulates interprovincial and international trade, licenses market dealers, and establishes and maintains quality standards. User fees recover some of the costs of inspection services.

Provinces such as Ontario and Quebec also engage in food safety assessments of domestic and imported fresh fruit and vegetables. Provincial and municipal public health departments become involved in food safety investigations or recalls associated with fresh fruit and vegetables within their jurisdictions.

Planned 2002-03 Activities and Performance

Verification and enforcement activities assess and promote industry compliance with food safety and quality standards for fresh fruit and vegetables. Product testing examines fruit and vegetables to detect chemical or microbiological contaminants.

Verification: CFIA inspectors perform 'destination inspections' to verify and document the condition of domestic and imported produce. The CFIA performed 15 364 of 11 814 planned destination inspections in 2002-03. Of these, 357 resulted in product detentions. Detentions are issued for violations of quality, packaging and labelling requirements of the Fresh Fruit and Vegetable Regulations. Produce that failed to comply was dumped, re-exported, re-graded or re-labelled.

Produce warehouses that pack apples and potatoes for interprovincial shipment may become federally registered establishments, called Registered Produce Warehouses (RPWs). RPWs are responsible for monitoring the quality of their products and may ship apples and potatoes interprovincially without CFIA certification. RPWs must follow the Fresh Fruit and Vegetable Regulations and are monitored periodically by CFIA inspectors. In 2002–03, CFIA inspectors made 189 visits to 117 registered establishments to verify their compliance.

The CFIA planned 362 Customs Clearance Inspections for 2002–03 and performed 841. These inspections apply to imported apples, onions and potatoes. If these products are imported from the United States, the CFIA requires USDA certification. If they are from another country, the CFIA inspects the shipments upon arrival in Canada. Products that do not meet Canadian standards cannot be imported.

¹⁷ Consumption figures from Agriculture and Agri-Food Canada Market Industry & Services Branch, 2001–2002 Canadian Fruit Situation and Trends; Canadian Vegetable Situation and Trends; Canadian Potato Situation and Trends.

Export inspections certify the quality of fruit and vegetables and facilitate trade. The CFIA performed 20 150 of a planned 7 318 export inspections during 2002-03. Most of these export shipments were destined for the United States.

When there is a shortage of supply of a fruit or vegetable, processors and re-packers may request a Ministerial Exemption from packaging, labelling and/or quality requirements of the Fresh Fruit and Vegetable Regulations. In 2002-03, there were 703 exemptions issued for 13 933 shipments of imported produce and 249 exemptions were issued for 4301 shipments of domestic produce.

Product Testing

To protect Canadians from the potentially harmful health impacts of residues of agricultural chemicals on fresh fruit and vegetables, the CFIA implements risk-based chemical residue monitoring programs. For example, products that have demonstrated a history of high compliance are sampled less frequently

than products that have a higher violation rate. Products found to be in violation of the Maximum Residue Limits (MRLs) of the Food and Drug Regulations are investigated by the CFIA through more targeted surveillance inspection activities. Should the product continue to violate MRLs, it is subject to detention pending laboratory analysis. As of March 31, 2003, the CFIA had more than 122 growers/shippers on its surveillance list. The monitoring data gathered by CFIA is used by Health Canada to assess the human health risks that these residues may pose to Canadians.

In 2002-03, the CFIA collected 2621 samples of domestic produce and 5055 samples of imported produce for analysis. Samples were analysed for the presence of a wide range of agricultural chemicals or chemical contaminants. For example, when samples of fresh produce are tested for pesticide residues, each analysis screens for the presence of approximately 269 different pesticides. Results, compared to previous years' data, are presented in the following table:

| Fiscal Year | 1998-9 | 99 | 1999-2 | 2000 | 2000- | 01 | 2001- | 02 | 2002-0 | 03 |
|-----------------------|--------|-------|--------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|-------|
| | Dom. | Imp. | Dom. | Imp. | Dom. | Imp. | Dom. | Imp. | Dom. | Imp. |
| Number of Analyses | 2 447 | 6 939 | 2 230 | 8 498 | 2 904 | 11 079 | 8 792 | 2 904 | 2 621 | 5 055 |
| % in Compliance | 98.8% | 97.8% | 98.5% | 98.3% | 98.9% | 99.7% | 99.0% | 99.0% | 99.0% | 99.3% |

The CFIA analysed 244 domestic and 255 import samples of fresh fruit and vegetables for microbiological contamination in 2002–03. Two domestic and two imported samples were found to be contaminated. Contaminated product was immediately recalled. In both cases, the CFIA conducted follow-up investigations to determine the source of the problem.

The Canadian sprout industry was implicated in six food-borne illness outbreaks that made more than 375 people sick between 1995 and 2001. The CFIA initiated a national inspection and sampling project to assess sprout industry manufacturing practices and to determine the microbiological profile of domestic sprouts. The CFIA also implemented a Draft Code of Practice for the Hygienic Production of Sprouted Seeds. The Canadian Sprout Industry has not experienced a sprout-borne illness outbreak since February 2001. In 2002-03, the CFIA further enhanced its Special Sampling and Inspection Project for Sprouts by developing and implementing a module that trained over 100 CFIA inspectors and 22 provincial inspectors on how to apply General Principles of Food Hygiene Assessment Standards to sprouts.

Irradiated avocados, guavas, mangoes and papayas are not permitted in Canada. The CFIA analysed 124 samples of these fruits in 2002-03. No irradiated product was found.

Incidents and recalls: Of 381 food recalls in 2002–03, five were for fresh fruit and vegetables. Three were for product from non-federally registered establishments and two were for imported products.

In April 2001 and in May 2002, Mexican cantaloupes contaminated with Salmonella poona caused numerous illnesses in Canada and two deaths in the United States. In November 2002, the CFIA issued an import alert on all Mexican cantaloupes, which has limited imports to a small number of growers. CFIA officials are working with the Mexican government on the evaluation and recognition of a Cantaloupe Certification Program (CPG) to minimize the risk of future contamination. Currently only cantaloupes from CPG-certified establishments are allowed to be imported into Canada.

Education/awareness activities take place on an as- and when-required basis to increase industry's understanding of regulations and standards. The CFIA Web site offers food safety fact sheets on fresh fruit and vegetables. More fact sheets are currently under development.

1.5 FAIR LABELLING PRACTICES PROGRAM

CFIA Role

The CFIA's work in regulating the net quantity, composition, labelling and advertising of food products is important to Canadians as it protects consumers from deceptive and misleading practices and facilitates fair competition for industry. The CFIA contributes to the compliance of foods produced or imported by establishments that are not federally registered, and foods that are manufactured, or packaged and labelled at the retail level. ¹⁸ These food products account for approximately 57 percent of Canadian consumers' food expenditures (excluding restaurants).

Description of the Program

During 2002–03, the Fair Labelling Practices Program was delivered at a cost of approximately \$18.8 million, or 3.3 percent of Agency spending. A total of 94 staff were dedicated to the delivery of this program.

The CFIA protects Canadians from unfair market practices by enforcing the fraud and labelling provisions of the *Food and Drug Regulations* and the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* for domestically produced and imported food products at the manufacturing, import and retail levels of trade. The CFIA targets high-risk products and establishments, inspects and analyses food products, and assesses industry control systems.

The provinces and territories have a limited role in this area. The CFIA has a memorandum of understanding for inspection of non-registered plants with the Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Food safety is enforced at the retail level by municipalities. Health Canada develops regulations on nutrition labelling, nutrient content claims and health claims.

Planned 2002–03 Activities and Performance

The CFIA deters deceptive practices by investigating consumer and trade complaints and using inspection, product testing and enforcement to encourage compliance. Inspection activities include answering enquiries, conducting label reviews, and carrying out product inspections and laboratory analysis. Key performance indicators are the level of CFIA service delivery and improvements in industry compliance. The Agency targets priority areas based on consumer complaints and risk assessments. As such, these compliance rates are not indicative of the broader marketplace compliance in these areas. However, the rates for these targeted commodities, importers and producers are tracked individually to monitor improvements in compliance.

The Agency is effectively targeting priority areas as it continues to find issues with quantity, composition, labelling and advertising. Also, improvements in specific commodities, such as ground beef, olive oil and sports nutrition products, demonstrate the effectiveness of the planned interventions.

Complaints and Enquiries

During 2002–03, the CFIA responded to enquiries, fulfilled requests for label reviews, and investigated consumer and trade complaints. Key indicators of performance include the prompt and efficient response to these requests for assistance.

| Year | # of Complaints | # of Enquiries | # of Label Reviews |
|---------|--------------------|-------------------|--------------------------|
| 2002-03 | 2 077 | 10 762 | 3 693 |
| 2001-02 | 1 539 | 15 418 | 6 417 |
| 2000-01 | 1 381 | 14 069 | 4 501 |

¹⁸ Including cocoa, chocolate products and confectionary; coffee and tea; spices, dressings, salt and seasonings; fats and oils; packaged water and ice; bakery products, grains, cereal; sweetening agents; infant foods; nut and nut products; desserts; frozen prepared meals; snack foods; sports nutrition products; soft drinks; etc.

Although approximately 30 percent fewer inquiries were received during this past year, this continues to be an important mechanism to facilitate compliance through the provision of information to industry regarding regulatory requirements. Label reviews identify violations before the labels are applied to food and distributed in the marketplace, and serve as an efficient mechanism to enhance labelling compliance. While nutrition labelling has been voluntary except when a nutrient content claim was made, new nutrition labelling regulations promulgated by Health Canada on January 1, 2003, will require the mandatory declaration of an expanded list of nutrients on most foods. Although there was a reduction in the number of label reviews during 2002-03, it is expected that these new regulations will result in a dramatic increase in the number of labels submitted for review during 2003-04. The CFIA places a high priority on complaint investigations. During 2002–03 the CFIA investigated approximately 30 percent more complaints than in previous years.

Establishment and Product Compliance

The CFIA focuses its inspection activities for domestically produced and imported food products at the

manufacturing, import and retail levels of trade. These results are described below.

Domestically manufactured foods: There were 714 inspections of priority foods (foods determined by the CFIA to pose a high non-compliance risk) produced by non-registered domestic food manufacturing establishments and they resulted in the identification of 1626 violations. All violations resulted in industry education and appropriate enforcement action, while 149 of those resulted in advanced enforcement action such as product seizure.

Although the composition compliance rate is showing improvement due to the CFIA's efforts in this area, the overall compliance rate for domestically produced products has remained fairly constant over the past three years. The compliance rate for advertising is low because inspections are carried out almost exclusively in response to complaints. A compliance project, to direct inspection attention to advertisements on radio and television stations, was not implemented as planned during 2002-03 due to other work priorities. This initiative is scheduled for 2003-04.

| | 2002-03 | | 20 | 01-02 | 2000-01 | |
|------------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| | Lots Sampled | Percent Compliance | Lots Sampled | Percent Compliance | Lots Sampled | Percent Compliance |
| Net Quantity | 299 | 82.9 | 350 | 87.4 | 326 | 81 |
| Composition, Substitution | 2300 | 71.7 | 1229 | 42.1 | 1696 | 37.5 |
| Labelling | 3108 | 52.5 | 3016 | 51.6 | 7834 | 65.5 |
| Advertising | 102 | 6.9 | 34 | 17.6 | 46 | 2.2 |

Since sampling is directed toward suspected problems, the above data is not indicative of marketplace compliance in general.

Retail food inspections: The CFIA directs

resources toward establishments and products that pose the greatest risk to consumers. A total of 2563 inspections of priority food products manufactured or packaged and labelled at retail outlets, such as meat, fish, dairy, bakery, fresh fruits and vegetables and deli products, resulted in the identification of 12 187 violations. All violations resulted in trader education and appropriate enforcement action, while 514 of those violations resulted in enforcement action such as product seizure.

Key indicators of performance are improvements in industry compliance through the identification and correction of violations. Composition and advertising compliance has improved over the past three years; however, the labelling and net quantity compliance of these products has dropped and requires improvement.

The CFIA launched an investigation of Jay's Food Market (Can-Na Foods Ltd.) retail stores locations in Calgary on June 20, 2000, and laid charges after it was discovered that horse meat was being labelled and sold as beef. On September 10, 2002, Can-Na Foods Ltd. owner Jane Jay and meat manager Tran Quyen Luu were fined \$82 500 after being found guilty on July 31, 2002, in a Calgary Provincial Court of 12 counts of violating the Food and Drugs Act.

| | 2002-03 | | 20 | 01-02 | 2000-01 | | |
|------------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|--|
| | Lots Sampled | Percent Compliance | Lots Sampled | Percent Compliance | Lots Sampled | Percent Compliance | |
| Net Quantity | 61 652 | 81.5 | 37 026 | 86.1 | 46 844 | 87.2 | |
| Composition, Substitution | 44 060 | 87.7 | 24 096 | 86.4 | 27 947 | 84.3 | |
| Labelling | 57 727 | 62.8 | 41 045 | 73.6 | 36 111 | 64.1 | |
| Advertising | 1 289 | 80.9 | 487 | 71.7 | 424 | 51.7 | |

Since sampling is directed toward suspected problems, the above data is not indicative of marketplace compliance in general.

COMMITMAC OF IMPORTED PRICHET FORE MINISTERS

| | 2002-03 | | 20 | 2001-02 | | 2000-01 | |
|------------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|--|
| | Lots Sampled | Percent Compliance | Lots Sampled | Percent Compliance | Lots Sampled | Percent Compliance | |
| Net Quantity | 272 | 93.4 | 220 | 90.5 | 101 | 83.2 | |
| Composition, Substitution | 3 119 | 5.2 | 667 | 18.7 | 1 144 | 25.6 | |
| Labelling | 10 350 | 8.8 | 3 594 | 22.2 | 3 745 | 32.7 | |
| Advertising | 7 | 0 | 3 | 0 | 4 | 0 | |

Since sampling is directed toward suspected problems, the above data is not indicative of marketplace compliance in general.

Imported foods: There were 2304 violations identified after 770 inspections took place of priority foods imported by non-registered food importers. They resulted in trader education and appropriate enforcement action, while 339 of those violations resulted in enforcement action such as product seizure.

Because the CFIA's inspection strategies in 2002–03 targeted imported products with lower compliance rates, and increased the focus on importers responsible for these products, the composition and labelling compliance rates for imported food products have continued to drop and are very low. The variety and volume of foods imported to Canada have also increased. To improve compliance, the CFIA will continue to provide information to importers and encourage them to develop control systems to ensure that foods they import meet Canadian regulations.

Priority Projects

In addition to ongoing product and establishment inspections, the CFIA also establishes and delivers priority projects in areas of high risk. The following are examples of some initiatives undertaken by the CFIA in 2002–03 to protect consumers from unfair market practices:

Ground beef adulteration: Ground beef constitutes approximately 35 percent of all beef sales. Federal regulations dictate that ground beef must be composed exclusively of beef and cannot be adulterated. Ground meats that contain foreign species, cereals or sulphites result in economic loss to consumers and a health hazard to allergy sufferers. A less expensive meat or cereal may be added to a ground meat product to increase profits. Sulphites give ground meats the appearance of being fresh when they are not.

During the past three years, 1167 ground meat samples have been analysed from both independent and chain stores for foreign species adulteration.

| | Number Sampled | Number Showing Adulteration | Percent Showing Adulteration |
|---------|-------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| 2002-03 | 430 | 33 | 7.7 |
| 2001-02 | 530 | 24 | 4.5 |
| 2000-01 | 207 | 43 | 20.8 |

All stores that failed initial testing received a written warning letter. Official samples were taken so prosecutions could be initiated if violations continued. During 2002-03 a greater emphasis was placed on small independent stores in rural areas, as many chain stores instituted new control procedures in 2001–02 to ensure that the ground meats they sell are not adulterated. It is clear from the 33 samples showing adulteration in 2002–03 that ongoing vigilance is required in this area.

During 2002–03, 436 samples of ground meat were analysed for sulphites and cereal. None of the samples showed sulphite adulteration and only one was

On March 26, 2003, North Hill Meat & Deli Ltd. and Mr. Louis Blounas were fined \$20 000 by a provincial court in Toronto after being found guilty of violating four counts of the Food and Drugs Act. CFIA inspectors had found in June 1999 that the fined parties had unlawfully adulterated meat labelled as "lean ground beef" by adding sulphurous acid and/or its salts. This misleads the consumer by giving the product a bright red and fresh appearance. It conceals, but does not prevent, bacterial growth. The undeclared presence of sulphites also poses a serious health hazard to individuals who are allergic to sulphurous acid.

adulterated with cereal, indicating that this is an area of relatively high compliance.

Sports nutrition products include food in the form of powders, bars and beverages that are designed to supplement the diet so as to achieve improved physical performance. This priority project was carried over from 2001-02 when the CFIA determined a high level of non-compliance with respect to these products. During 2002–03, the CFIA sent a letter to more than 4000 retailers, importers, manufacturers and distributors of sports nutrition food products informing them of their responsibilities to comply with Canadian regulations. The letter stated the CFIA's intention to inspect and take enforcement action against dealers of non-compliant products at all levels of trade. The letter was accompanied by labelling and product information and provided industry with guidance on product acceptability. Through product sampling and testing conducted in 2002–03, the CFIA found 72 of 180 samples (40 percent) in compliance for composition, and 85 of 190 samples (45 percent) in compliance for labelling. This was a significant improvement in compliance from 2001–02 when the compliance rates were 6 percent for composition and 4 percent for labelling. Common compositional violations included addition of vitamins, minerals in excess of permitted levels, presence of non-permitted substances and an absence of declared ingredients. Major labelling violations included non-permitted drug and performance claims. As a result of the CFIA's continued focus in this area, some industry associations are now actively promoting compliance among their members. The CFIA's 2003-04 strategy includes inspections at all trade levels and provision of guidance for the establishment of industry quality control procedures. This project will be expanded in future years to include a broader range of 'active living' products, including weight loss products, nutritional supplements and meal replacements.

Adulteration of olive oil may include the addition of cheaper substitute oils. As it is impossible for consumers to tell which products have been adulterated, CFIA laboratories test samples to detect this illegal

practice. Results of this testing over the past five years are shown below. In 2002-03, the CFIA focused its investigation on foods packed in, or said to contain, olive oil. A number of these foods were found to contain olive pomace oil, sunflower oil or canola oil instead of olive oil. As a result, the CFIA initiated enforcement actions such as issuing orders to remove products from sale. The CFIA will continue to analyse olive oil, and foods said to contain olive oil as an ingredient, and prosecute any company found to be in violation of regulatory standards.

| Year | Number of Brands Sampled | Number of Brands Showing Adulteration | Percent of Brands Showing Adulteration |
|-----------|-----------------------------|--|---|
| 2002-03 | 49 | 2 | 4.1 |
| 2001-02 | 44 | 4 | 9.1 |
| 2000-01 | 23 | 0 | 0 |
| 1999-2000 | 72 | 4 | 5.6 |
| 1998-99 | 55 | 8 | 14.5 |

Since sampling is directed toward suspected problems, the above data is not indicative of marketplace compliance in general.

1.6 PROCESSED PRODUCTS

CFIA Role

This program ensures the safety of processed products such as canned and frozen fruit and vegetables, prevents fraud and enforces quality standards. The CFIA ensures that products made in federally inspected establishments for interprovincial trade or for export, as well as those imported into Canada, are safe, wholesome, properly packaged and labelled.

Processed products, as defined under the Processed Products Regulations and the Maple Products Regulations, occupy a major share of the Canadian food market. Annual per capita consumption of processed fruit and vegetable products is estimated at 54 kg. Canada is the world leader in exports of maple products with sales to more than 30 countries. In 2002-03, 28 685 tonnes of maple were exported to the United States, Europe, and Asia, accounting for more than \$144 million in revenues.

Description of the Program

During 2002-03, the Processed Products Program was delivered at a cost of approximately \$14.3 million, representing 2.5 percent of Agency expenditures. Seventy full-time employees were dedicated to the delivery of this program.

Under the authority of the Canada Agricultural Products Act, the CFIA sets the standards for processed products, federally registered processed product establishments, importers and exporters.

Registration is required for establishments that prepare processed fruit, vegetable and maple products and trade them interprovincially or internationally, or when they apply a Canadian grade mark. There were 572 federally registered establishments for processed products in Canada in 2002-03.

Provincial and territorial inspectors conduct similar activities in non-federally registered establishments, which produce products for local consumption (within provincial borders).

Planned 2002-03 Activities and Performance

The CFIA promotes and verifies the compliance of processed fruit, vegetable and maple product industries though verification and enforcement activities and education. Key performance indicators include industry compliance, enforcement actions, product testing results and product-related incidents and recalls.

Verification of processed products establishments are accomplished through two approaches:

FSEP-recognized Establishments: Verification ensures the FSEP program is applied as described by the manufacturer. The Processed Products Program, prior to granting FSEP recognition, verifies that the FSEP program contains all necessary components and controls to ensure compliance.

In 2002-03, 14 establishments requested FSEP recognition and seven were approved. There are 38 FSEP-recognized establishments in Canada today, or 6.6 percent of all registered establishments, primarily because the FSEP program is still voluntary. The number of FSEP-recognized plants is expected to continue to increase in keeping with global trends.

In 2002–03, 56 regulatory system audits were planned and 24 were completed. There were no suspensions or revocations of certificates, indicating satisfactory compliance rates. The CFIA acknowledges the need to increase regulatory system audits to cover a greater number of FSEP-recognized establishments. This remains a challenging task because of its resource intensiveness, and the need for trained inspectors for the adequate delivery of system audits.

Non-FSEP recognized Establishments: Verification activities for non-FSEP-recognized establishments ensure establishments meet requirements set out in the Processed Products Regulations and the Maple Products Regulations. These activities may include inspecting plant and product conditions, collecting samples, investigating corrective actions, and performing laboratory analysis. Verification of registered establishments is based upon criteria such as production levels and previous ratings.

Enforcement: Activities are carried out in response to non-compliance and may include product detentions, warning letters, suspensions, cancellations or revocations of registration certificates. In 2002-03, 559 processed products detentions were issued by the Agency. These products were returned to their country of origin, destroyed or brought back into compliance.

Establishment inspections: CFIA inspectors carried out 1002 in-depth and directed inspections at registered establishments in 2002-03. An in-depth inspection is a full inspection, while a directed inspection is partial and reviews deficiencies noted during previous in-depth inspections. In-depth inspections showed a compliance rate of 96.8 percent for processed fruit and vegetables, and 96.2 percent for maple products, in 2002-03. This compliance rate is consistent with previous years. Non-compliance indicates infractions in premises, transport and storage, equipment, personnel, sanitation and pest control, records and manufacturing, which trigger directed inspections to ensure corrective actions have been effective.

Imported product testing: Overall, compliance has remained high compared to previous years. However, some compliance rates (e.g., label verification, standard/composition verification) for certain imported products have decreased with the implementation of the Targeted Imported Processed Products Program, in which suspect products are targeted for increased inspections. Non-compliant products are either returned to the country of origin, detained or brought into compliance by, for example, applying correct labels. The following tables show compliance rates for imported and domestic processed products since 2000.

| Inspection Activity | 2000- | 2001- | 2002- |
|--------------------------------------|-----------|------------|-------|
| Label Verification | | -002 | 2000 |
| # Completed | 745 | 895 | 859 |
| # Satisfactory | 457 | 491 | 465 |
| % Compliance | 61.3% | 54.8% | 54.1% |
| Net Quantity Verifi | | | |
| # Completed | 71 | 115 | 104 |
| # Satisfactory | 60 | 98 | 99 |
| % Compliance | 84.5% | 85.2% | 95.2% |
| Grade Verification | | | |
| # Completed | 309 | 441 | 370 |
| # Satisfactory | 275 | 368 | 344 |
| % Compliance | 89.0% | 83.4% | 93.0% |
| Standard/Composi | tion Ver | rification | |
| # Completed | 263 | 357 | 410 |
| # Satisfactory | 242 | 290 | 316 |
| % Compliance | 92.0% | 81.2% | 77.1% |
| Container Integrity | / Verific | ation | |
| # Completed | 167 | 139 | 149 |
| # Satisfactory | 119 | 122 | 117 |
| % Compliance | 71.3% | 87.8% | 78.5% |
| Summary of Impor | | | |
| # Completed | 1555 | 1947 | 1892 |
| # Satisfactory | 1153 | 1369 | 1341 |
| % Compliance | 74.1% | 70.3% | 70.9% |
| # Detentions of Imported Products | 121 | 242 | 200 |

| Inspection | 2000- | 2001- | 2002- |
|--|-----------|------------|-------|
| Activity | 2001 | 2002 | 2003 |
| Label Verification | | | |
| # Completed | 589 | 541 | 703 |
| # Satisfactory | 421 | 356 | 502 |
| % Compliance | 71.5% | 65.8% | 71.4% |
| Net Quantity Verifi | cation | | |
| # Completed | 179 | 128 | 141 |
| # Satisfactory | 160 | 123 | 138 |
| % Compliance | 93.6% | 96.1% | 97.9% |
| Ingredient Verifica | tion | | |
| # Completed | 244 | 243 | 302 |
| # Satisfactory | 203 | 206 | 256 |
| % Compliance | 83.2% | 84.7% | 85.4% |
| Grade Verification | | | |
| # Completed | 315 | 303 | 631 |
| # Satisfactory | 289 | 284 | 602 |
| % Compliance | 91.8% | 93.8% | 95.4% |
| Standard/Composi | tion Ver | rification | |
| # Completed | 148 | 137 | 229 |
| # Satisfactory | 135 | 128 | 195 |
| % Compliance | 91.2% | 93.4% | 85.1% |
| Container Integrity | y Verific | ation | |
| # Completed | 41 | 42 | 57 |
| # Satisfactory | 41 | 40 | 52 |
| % Compliance | 100% | 95.2% | 91.2% |
| Summary of Dome Products Inspection | | | |
| # Completed | 1516 | 1394 | 2063 |
| # Satisfactory | 1249 | 1137 | 1745 |
| % Compliance | 82.4% | 81.5% | 84.6% |
| # Detentions of Domestic Products | 249 | 157 | 359 |

Domestic product inspections for label, net quantity, ingredient and grade verifications have resulted in increased compliance rates compared to last year. There were minor decreases in compliance for standard/composition and container integrity verifications, but compliance rates are still considered satisfactory.

Certification of exported products: At the request of industry, processed products destined for export are certified by the CFIA. The certificates facilitate trade by ascertaining product compliance with the applicable Canadian regulatory requirements. In 2002-03, 300 export certificates were issued compared with 307 certificates in 2001-02.

Product testing is used by the CFIA to monitor processed products for the presence of chemical residues or microbiological and compositional hazards.

The CFIA's **chemical residue monitoring** program for processed products uses a risk-based approach to promote compliance with maximum residue limits (MRLs) for agricultural chemicals such as pesticides, metals and environmental contaminants.

Domestic chemical residue monitoring: In 2002-03, 469 domestic processed fruit and vegetable samples were collected and analysed. In addition, 148 domestic surveillance samples were taken of

"suspect" products.

The monitoring program included intensive testing of apple juice and cider for patulin contamination. Patulin is a harmful mycotoxin that may be found in fruit and some vegetables as a result of storage rot. Analysis of the results of chemical residue testing demonstrated that, last year, the highest rates of violation were for patulin in apple juice (22.0 percent) and apple cider (15.1 percent). As a result of these findings, the CFIA has increased its surveillance inspections and will be collecting additional samples in 2003-04.

The monitoring program also included a survey of infant and baby foods for pesticide residues. The results were very encouraging, as all of the 309 samples tested were found to be in compliance.

Imported chemical residue monitoring:

In 2002–03, 707 imported processed products samples were collected and analysed. In addition, 19 imported surveillance samples were taken from "suspect" shipments. The chemical residue test results revealed no violations in infant and baby foods, apple juice, apricot nectar, or in canned apricot, peaches or plums.

Microbiological monitoring is used by the CFIA to address areas of high risk. For example, sampling for Listeria monocytogenes was carried out last year on imported and domestic ready-to-eat food products such as frozen peas, corn, spinach and berries. In 2002-03, the CFIA collected 314 samples out of a total of 463 planned (67.8 percent) for microbiological analysis. The overall compliance rate for products tested was very high (94.9 percent).

Compositional analysis included testing for sulphites, vitamin C, calcium and artificial sweeteners. In 2002–03, the Agency collected 388 samples for compositional analysis and 34 (8.75 percent) were determined to be unsatisfactory, indicating that this is an area that requires continued Agency focus.

Incidents/recalls: Of 381 recalls in 2002-03, 61 (16 percent) were for processed products, 32 (53 percent) were for processed fruits, 15 (25 percent) were for processed vegetables and 14 (23 percent) were for maple products. Imported products accounted for 79 percent of all processed products recalled and 29.5 percent of recalled processed fruit and vegetable and maple products were from non-registered establishments. Imported products not complying with regulations were, in most cases, sent back to their country of origin. Domestic products were disposed of or brought into compliance.

Education/awareness activities are carried out to enhance industry understanding of current regulations and standards. In 2002-03, the Processed Products Program conducted a series of presentations to help industry better understand and adjust to changes to the Processed Product Inspection Manual and Regulations.

1.7 **EGG**

CFIA Role

Canadians consumed approximately 15.4 dozen eggs per capita, as shell eggs or ingredients in food products, in 2002-03.

The CFIA's Egg Program promotes public health by verifying that shell eggs and processed egg products from federally registered establishments, and imported eggs and egg products, are wholesome and safe for consumption. The CFIA's regulatory activities help to maintain consumer and market confidence that eggs are graded according to established standards and are packaged and labelled to correctly inform consumers.

Description of the Program

The CFIA is responsible for verifying that the egg industry operates within regulatory requirements. Under the mandate of the Canada Agricultural Products Act, the CFIA enforces the Egg Regulations and the Processed Egg Regulations. The CFIA also sets the policies, product and process standards for eggs and egg products, and for federally registered egg grading stations and egg processing plants. Regulations cover all aspects of grading, processing and packaging of eggs and egg products.

During 2002-03, the Egg Program was delivered at a cost of approximately \$10 million, representing 1.8 percent of Agency spending. A total of 59 staff were dedicated to delivery of the Egg Program across Canada.

The CFIA works with the Canadian Egg Marketing Agency (CEMA) and provincial partners on food safety. CEMA and provincial marketing boards test for the presence of Salmonella enteritidis in layer barns, and the CFIA monitors federally registered grading stations. These programs help to identify and control potential hazards. Eggs are a supply-managed commodity, and the Department of Foreign Affairs and International Trade is responsible for issuing import permits for eggs and egg products. The CFIA monitors imports to ensure shipments have valid permits.

Planned 2002-03 Activities and Performance

In delivering the Egg Program, the CFIA inspects both establishments and products. Federal registration is required for all establishments that process eggs, apply a Canada grade name, or engage in interprovincial or international trade of shell or processed eggs. The CFIA inspects Canada's 342 federally registered egg grading facilities and 19 processed egg facilities. Sanitation, operation, maintenance and employee food-handling practices are monitored. Last year, 1400 establishment inspections, or 75 percent of those planned for the year, were carried out at shell egg grading stations. For shell egg establishments, inspection frequency is based on compliance rates from the previous five inspections and on the volume of eggs graded. Larger volume establishments undergo more frequent inspections. Establishments that do not maintain an acceptable rating are required to implement an action plan to correct problems. The CFIA may suspend or de-register the establishment.

CFIA inspectors conduct ongoing monitoring of plant sanitation and process controls in the 19 processed egg establishments and complete weekly written reports detailing issues that establishment operators must correct to maintain compliance.

Registered establishments are subject to environmental testing to monitor for the presence of Salmonella and other potentially pathogenic microorganisms. In shell egg grading stations, ungraded and graded product areas are swabbed to monitor for Salmonella. Last year, 517 environmental samples were taken in shell egg grading stations, representing 62 percent of the planned sampling for the year. Five percent of tested samples were found to be positive for Salmonella. In all cases, when a positive test is received, the plant must be cleaned thoroughly and the plant sanitation program reviewed. A follow-up sampling is conducted to verify that corrective actions were effective.

Sampling of egg wash water is also carried out in shell egg grading stations. Wash water is tested for pH. temperature and aerobic colony counts. These factors, when properly maintained, reduce the survival chances of Salmonella. Last year 298 wash water samples were analysed, representing 78 percent of the samples planned for the year. The compliance rate was 90 percent. When wash water samples exceed established standards, the plant must review its wash water monitoring program and take corrective steps. A follow-up sampling is taken to verify the corrective action was effective.

Sampling for Salmonella and Listeria monocytogenes in processed egg establishments verifies the effectiveness of sanitation procedures, preventing these bacterial threats to human health. Last year, 56 environmental samples, or 82 percent of those planned for the year, were taken. The compliance rate was 91 percent. When a positive test is received, the plant must act immediately by cleaning the area thoroughly and reviewing its plant sanitation program. A follow-up sampling verifies the corrective action was effective.

Product inspection focuses on imported and domestic shell eggs and processed eggs. The CFIA monitors shell eggs for the following: grade compliance, nutritional composition, microbiological contamination and chemical residues. In 2002-03, 1228 domestic shell egg product inspections were carried out, representing 67 percent of the target for the year.

Grade compliance monitoring includes inspection for quality and safety factors such as weight, freshness, cleanliness and shell soundness. In 2002-03, 2869 lots of shell eggs were monitored for grade compliance. The rate of compliance was high at 97 percent, compared with 96 percent in 2001-02. The main reasons for product rejection were health and safety (dirty or cracked shells) and fraud (underweight product). Noncompliant product was re-graded, sent for processing and pasteurization, or discarded.

Nutritional composition analysis includes testing for nutritional claims such as cholesterol, omega-3 fatty acids and other fats to verify that claims on egg carton labels are accurate. Laboratory testing revealed that 52 percent of samples tested were in violation. While this is not a food safety issue, it does denote a misrepresentation to consumers of the product's nutritional composition. Since this is an area of concern, the CFIA will focus on nutritional claims made by the egg industry. Non-compliant test results lead to follow-up investigations, which may require the removal of claims from labels.

Over the next few years, nutrition facts tables will appear on egg cartons and processed egg packages, as a result of new Health Canada regulations. Mandatory declaration of nutrition facts will allow consumers to compare the nutrient content of specialty eggs (e.g., omega-3 and vitamin-enhanced eggs) and egg products.

Foreign countries exporting to Canada must first have a national inspection system and standards and processing controls equivalent to Canadian standards. Imported products are certified by the appropriate authorities of the foreign country and monitored by the CFIA for compliance upon arrival in Canada.

In 2002-03, there were 8.3 million dozen shell eggs imported for the table market, with a grade compliance rate of 94.8 percent, down from 97 percent in 2001-02. Another 11.1 million dozen shell eggs were imported for the processing industry.

In 2002-03, 187 imported shell egg samples were tested for the presence of Salmonella enteritidis in the internal contents of the eggs. No violations were found.

Processed egg products are sampled for microbiological contamination, such as Salmonella and Listeria monocytogenes, and for composition to verify that regulatory standards are met.

A total of 105 million kg of processed egg products (liquid, frozen, dried or cooked egg products) were produced in Canada last year. Samples representing 6.4 million kg, or 6 percent of product, were monitored for microbiological and compositional compliance. The rate of compliance was 94.5 percent. Product found to be in violation was assessed and then reprocessed, designated as inedible product, or discarded as appropriate.

There were 9.2 million kg of processed egg imported in 2002-03, of which 91.6 percent was used at Canadian egg processing facilities. Sixty loads of liquid, frozen or dried pasteurized product were monitored for microbiological and compositional compliance, and 59 loads were in compliance.

CFIA inspectors certified 12.4 million kg of processed egg for export to 24 countries. Exported product is certified to meet Canadian safety and quality standards and the requirements of importing countries. Any non-compliant product returned to Canada would be assessed to determine the reason for the rejection and the appropriate corrective action required. In 2002-03, no exported product was returned for food safety concerns.

Chemical residue analysis: The CFIA tests both domestic and imported eggs and egg products for the presence of chemical residues, such as veterinary drugs, antibiotics, pesticides and environmental contaminants, that may exceed Health Canada limits and pose a human health risk. Last year, 2614 lots (1459 domestic and 1155 imported) were tested with a compliance rate of 99.9 percent. There was only one domestic shell egg sample found to be in violation because it contained clopidol, a veterinary drug residue that controls coccidiosis in animals.

Incidents/recalls: CFIA inspectors responded to 101 complaints last year concerning imported and domestic shell eggs and egg products. The complaints related to grade compliance, illegal marketing of ungraded eggs and the use of false claims. Of 381 food recalls issued by the CFIA last year, only one involved egg product produced in a federally registered plant. The product was recalled due to a quality concern.

1.8 DAIRY

CFIA Role

Canadians on average consume 87 litres of milk, 14 litres of yogurt and ice cream, and 18 kg of butter, cheese and other dairy products per year. 19 Of 459 dairy establishments in Canada, approximately 291 or two-thirds are federally registered and fall under the purview of the CFIA.

Description of the Program

During 2002-03, the Dairy Program was delivered at a cost of approximately \$8.6 million, or 1.5 percent of total Agency spending. A total of 61 staff were dedicated to the delivery of this program.

Under the authority of the Canada Agricultural Products Act, the CFIA enforces the Dairy Product Regulations. They set out requirements for registration, operation and maintenance of establishments, grading, inspection, packing and labelling of dairy products, and interprovincial and international trade. The CFIA is responsible for verifying that the dairy industry operates within regulatory requirements.

All establishments processing dairy products for export or interprovincial trade must be federally registered. In 2002-03, there were 291 federally registered dairy plants in Canada.

Health Canada develops health and safety standards for dairy products, which are enforced by the CFIA. The Canadian Dairy Commission develops supply management policies and programs to meet the needs of industry. Departments of agriculture and/or health in all provinces manage and control dairy quality programs and set and apply sanitary standards for milk production and dairy processing. There are about 168²⁰ provincially inspected dairy establishments that produce and sell their products within province. Provincial marketing boards and agencies govern the production and marketing of milk within their jurisdictions.

Planned 2002-03 Activities and Performance

The CFIA uses a series of approaches to encourage and assess the dairy industry's compliance, including establishment and product inspection, enforcement activities and education.

Establishment inspections: The CFIA inspectors carry out establishment inspections to ensure that dairy products are produced under sanitary conditions.

Establishments are subject to three types of inspections. In-depth inspection is an annual evaluation of the establishment's control programs, equipment and environmental conditions. Good Manufacturing Practices (GMP) inspections take place about six times per year and focus on activities that have the most impact on public health, such as pasteurization. They also verify that previously identified infractions have been corrected. Establishments found to have critical health and safety deficiencies are ordered to correct them immediately or the implicated product is detained or recalled. The CFIA completed 1034 or 87 percent of 1195 planned GMP inspections in 2002-03, compared with 1018 completed in 2001-02.

Enforcement activities: The Agency uses recalls, warning letters, product detentions, suspensions of registrations or deregistration to deal with non-compliance. In 2002-03 there were 39 product detentions issued for domestic dairy products and 64 detentions issued for imported dairy products. Detained products must be brought into compliance or destroyed. Imported products are returned to the country of origin. Common reasons for detention include inaccurate labelling or microbial problems.

The final type of inspection is the audit, performed in FSEP-recognized establishments. Audits verify that an establishment applies its specific HACCP plans. The CFIA has granted FSEP recognition to 47 registered dairy establishments, including 10 that gained recognition in 2002-03. In total, 87 establishments

¹⁹ Canadian Dairy Industry Profile: 2002, Agriculture and Agri-Food Canada. Consumption figures shown are for the 2001-02 fiscal year.

²⁰ The number of establishments may vary as establishments close and new businesses open.

have requested recognition and 82 are in the process of being recognized. Adoption of HACCP plans is voluntary.

The Agency conducted 197 in-depth inspections of the 230 planned, representing 85.7 percent of those planned for the year. Of these verifications, 93.9 percent (185) were in compliance with regulations. This rate is similar to the compliance rate for 2001–02, when the compliance rate was 93 percent and 196 in-depth inspections were completed.

Product inspections: Product inspections verify net quantity, label, ingredient and grade verifications, and container integrity. Sampling plans are established yearly to monitor compliance to safety and quality standards and to detect unfair marketing practices such as adulteration and incorrect label declarations. Laboratory testing is performed by the CFIA in addition to tests by the registered establishment or importer. Last year, dairy products assessed by the CFIA demonstrated high rates of compliance.

| Activity | Description/Purpose | Planned Activities | Results |
|---|--|--|--|
| Chemical Residue Sampling | Butter, cheese, powders and milk are analysed to monitor compliance to maximum residue levels for chemicals and pesticides. | 515 domestic and 164 import submissions sent for laboratory testing. A total of 3886 tests were performed. | Zero to 3.97% of tested product exceeded maximum residue limits. (See additional information below *) |
| Microbiological Sampling | Dairy products are analysed to monitor compliance to microbiological requirements. | As per sampling plan | National summary data not available |
| Composition Sampling | Dairy products are analysed to monitor compliance to quality and nutrition standards and to detect unfair marketing practices. | As per sampling plan | National summary data not available |
| Environmental Sampling | The dairy establishment is assessed for pathogens to determine if sanitation programs and practices are effective | Surveillance basis (at the discretion of the inspector) | National summary data not available |
| Label Verification | Labels are assessed for accuracy and compliance to mandatory label requirements and composition standards. | Of 799 domestic label verifications, 188 were not in compliance; of 141 import verifications, 47 were not in compliance. | Domestic 76.5% satisfactory Import 66.6% satisfactory |
| Ingredient Verification (Domestic Products) | Verification of formulation of dairy products to assess completeness/accuracy of ingredients listed on labels. | Of 470 domestic label verifications, 74 were not in compliance. | 84.3% satisfactory |

BANKY 1900000 ISTINA BANKI VISONYNAMO.

| Activity | Description/Purpose | Planned Activities | Results |
|--|--|---|--|
| Net Quantity Verification | Monitor accuracy of net quantity declarations on dairy product packages. | Of 417 domestic net quantity verifications, 21 were not in compliance. Of 16 import net quantity verifications, 3 were not in compliance | Domestic 95% satisfactory Import 81.2% satisfactory |
| Approved Material Verification (Domestic Products) | To verify non-food chemicals, packaging materials and construction materials are acceptable and used for permitted purposes. | Of 160 material verifications, 24 were not in compliance | 85% satisfactory |
| Can Integrity Inspection (Domestic Products) | Physical examination of containers of canned dairy products for defects. | Of 2 can integrity inspections, 0 were not in compliance | 100% |
| Grade Verification (Domestic Products) | To verify cheddar cheese, butter and powders marked with Canada grade marks meet grades stated on package | Of 87 grade verification inspections, 5 were not in compliance | 94.3% satisfactory |
| Export Verification (Domestic Products) | To review and verify accuracy of export documentation | Of 193 export verifications, 16 were not in compliance | 91.7% satisfactory |

^{*} The CFIA tests for the presence of chemical residues such as antibiotics, veterinary drugs, pesticides or environmental contaminants, which may pose a human health risk, in domestic and imported dairy products. For 2002–03, national summary data concerning the results of chemical residue monitoring showed that all test results in raw milk and cheese were negative for residues of antibiotics, chloramphenicol, endectocides (anti-parasite drugs), flunixin, sulphonamides, pesticides, and phenylbutazone (veterinary drug for pain and inflammation). Mycotoxin (a toxin produced by mould) residue tests in dairy products revealed a high compliance (99.6%).

Incidents and recalls: Of 381 food recalls in 2002–03, 16 were for dairy products. Nine were from federally registered establishments, five were for imported dairy products and two were from non-federally registered dairy establishments. The main cause was pathogenic bacteria. When recalls are issued, the CFIA ensures the product is removed from distribution and inspectors check store shelves as part of effectiveness procedures. This is followed by an investigation into causes of the recall to make sure corrective actions are taken so the incident is not repeated.

Education/awareness: Activities take place on an as- and when-required basis to increase industry's understanding of regulations and standards. The dairy program undertakes educational activities in the Dairy Technical Association, a national industry group.

1.9 HONEY

CFIA Role

Canadian honey consumption averages about one kg per person per year. During 2002 about 10 000 Canadian beekeepers produced 33.3 million kg of honey. Up to half of the total was exported, primarily to the United States. About 150 Canadian firms imported approximately 8.1 million kg of honey, mainly from Argentina, China and the United States.

The CFIA enforces regulations so that domestically produced and imported honey meets federal standards. The Agency's activities promote public health by verifying that honey is safe and suitable for consumption. The CFIA's regulatory activities help to maintain consumer and market confidence in honey.

Description of the Program

During 2002-03, the Honey Program was delivered at a cost of approximately \$2 million, representing approximately 0.4 percent of total Agency spending. Ten staff were dedicated to the delivery of this program.

Under the mandate of the Canada Agricultural Products Act, the CFIA enforces the Honey Regulations, which set out requirements for the registration, operation and maintenance of honey establishments, in addition to the grading, inspection, packing and labelling of honey and its interprovincial and international trade. The CFIA verifies that the Canadian honey industry operates within regulatory requirements to ensure any honey imported or leaving federally registered establishments is safe, wholesome and appropriately labelled.

All honey establishments that apply a Canada grade to their product or produce, or pack or pasteurize honey for export or interprovincial trade must be federally registered. As a condition of this registration, the CFIA inspects all establishments once a year.

In most provinces the beekeeping industry is served by provincial apiculturists who are responsible for the registration of beekeepers, bee health, management practices and other issues affecting beekeepers. The CFIA enforces honey health and safety standards set by Health Canada.

Planned 2002-03 Activities and Performance

The CFIA uses several approaches to encourage and assess the honey industry's compliance, including verification and enforcement activities and education. Performance indicators for the Honey Program are industry compliance, enforcement actions, results of product testing and honey-related incidents and recalls.

Establishment inspections, audits and compliance verifications: CFIA inspectors verify that federally registered honey establishments meet regulatory requirements. In 2002-03, there were 176 beekeepers registered as honey producer-graders in Canada. Additionally, 31 establishments packed honey and 9 honey pasteurizing facilities maintained federal registrations. Establishments are subject to inspections or audits.

In-depth inspections are annual evaluations of establishment control programs, equipment and environmental conditions. The Agency conducted 201 in-depth establishment inspections; 99 percent were in compliance with regulations, a rate identical to last year's. When an establishment is out of compliance, the CFIA takes action such as directed inspections to verify that deficiencies have been corrected. There were 59 directed and follow-up inspections in 2002-03.

FSEP is a voluntary, HACCP-based program for the honey industry. Audits may be performed by the CFIA in FSEP-recognized establishments. One FSEP audit took place in 2002-03. There are two FSEP-recognized honey establishments in Canada.

Product testing includes chemical residue, adulteration, compositional and microbiological testing. Honey manufactured in registered establishments and imported honey is subject to inspection. Verification of grade, labels, net quantity and ingredients ensures that consumers are not being misled.

Chemical residue monitoring tests for chemicals such as veterinary drugs and or environmental contaminanats. In 2002-03, 257 samples were analysed. The following compliance rates were found: 77 percent compliance for tetracyclines, 96 percent for sulfonamides, 99 percent for benzaldehyde and 99 percent compliance for phenols. Of 957 submissions of imported honey analysed, there was 88 percent compliance for tetracyclines, 77 percent for sulfonamides and 97 percent compliance for phenols. Extensive testing carried out on honey from China determined that honey of Chinese origin was contaminated with the banned drug, chloramphenicol. Testing in previous years on honey from China revealed that sulfa drugs were also a problem. As a result, the CFIA placed Chinese honey under a strict hold and test procedure for most of 2002.

Last year, the CFIA worked closely with the Canadian honey industry and Health Canada to set appropriate Maximum Residue Limits (MRLs) for drugs approved for use in the Canadian beekeeping industry.

Adulteration sampling determines if cane sugar or corn syrup are blended into honey. These sugars are cheaper than honey and make adulteration a lucrative but illegal practice. Product testing was carried

out on 31 domestic samples and 91 imported samples. The compliance rate on domestically produced honey was 94 percent, compared with 92 percent in 2001–02. Honey adulterated with other sugars was seized by CFIA inspectors and removed from sale.

In 2002–03, the compliance rate for imported honey was 95 percent, compared with 80 percent in 2001–02 because the CFIA's sampling of imports has discouraged foreign countries from exporting adulterated product to Canada.

Compositional sampling monitors for factors such as moisture, colour, sucrose, acidity and solids, to ensure that pure honey is being marketed. The compliance rate for domestic honey was 100 percent, and 67 percent for imported honey.

Microbiological sampling: There were 35 samples of domestic honey and 10 samples of imported honey analysed for the presence of yeasts and moulds. There was 97 percent compliance on domestic honey and 90 percent on imports.

The following table outlines additional tests performed on honey to verify grade standards, label accuracy, net quantity claims and export certification.

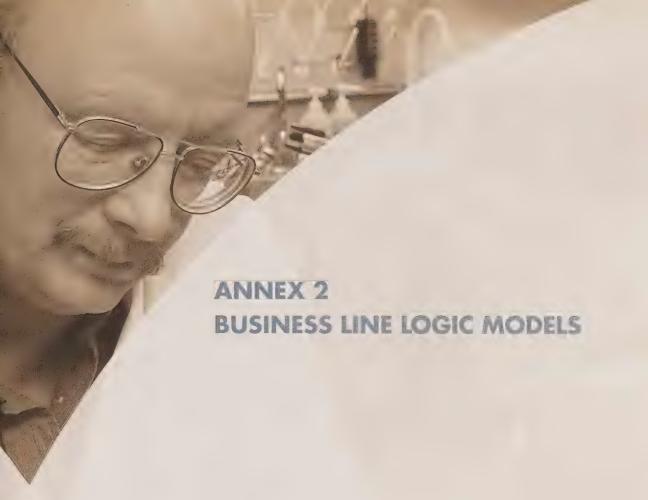
| Activity | Description/Purpose | Results |
|------------------------------|---|---|
| Grade Verification | Imported honey and honey produced in registered establishments must meet grade standards (Canada 1,2 or 3). | Domestic—97% compliance Import—100% compliance |
| Label Verification | Honey or honey product labels are assessed for accuracy and compliance to requirements. | Domestic—96% compliance Import—100% compliance |
| Net Quantity Verification | Honey is monitored to verify the accuracy of net quantity claims on containers. | Domestic—99% compliance Import—100% compliance |
| Ingredient Verification | On-site verification of the formulation of a honey product assesses the accuracy of listed ingredients. | Domestic—100% compliance |
| Export Certification | Certification of honey to meet foreign country requirements. | 3 shipments of honey certified for export |

Enforcement activities: The CFIA's graduated response to non-compliance incidents may include warning letters, suspensions of registration, deregistration, detention of product and product recalls.

In 2002-03, 40 warning letters were sent to registered establishments found with honey in violation of the Food and Drugs Act. This was primarily due to a lack of established MRLs for antibiotics traditionally used by beekeepers to control diseases in the hive. Laboratory methodologies used at CFIA's residue labs are more sensitive than in past years, resulting in an increase in product violations. With no established MRL, a positive result, regardless of the level, is considered to be a violation that requires enforcement action. There were 19 detentions of domestic honey and 46 detentions of honey imported into Canada. Honey of Chinese origin made up the majority of import detentions.

Incidents/recalls: In 2002–03, of 27 food recalls for honey, 21 were for imports, 5 were for honey from unregistered establishments and 1 was for honey from a federally registered establishment. There were 5 honey recalls in 2001-02, 4 for imported honey and 1 for honey produced in a registered establishment. The main reason for the increase in the number of recalls in 2002–03 was findings of chloramphenicol in Chinese honey. As a result, a strict honey import policy was implemented in 2002, and 100 percent of honey from China was tested.

Education/awareness activities are carried out collaboratively with provincial beekeeping associations and the Canadian Honey Council, to increase the industry's understanding of regulations and standards. The Honey Establishment Inspection Manual and the Honey Product Inspection Manual are being updated. The latter is scheduled for release at the end of 2003. To improve communication with industry stakeholders, a Honey Program information mailing list is being developed.



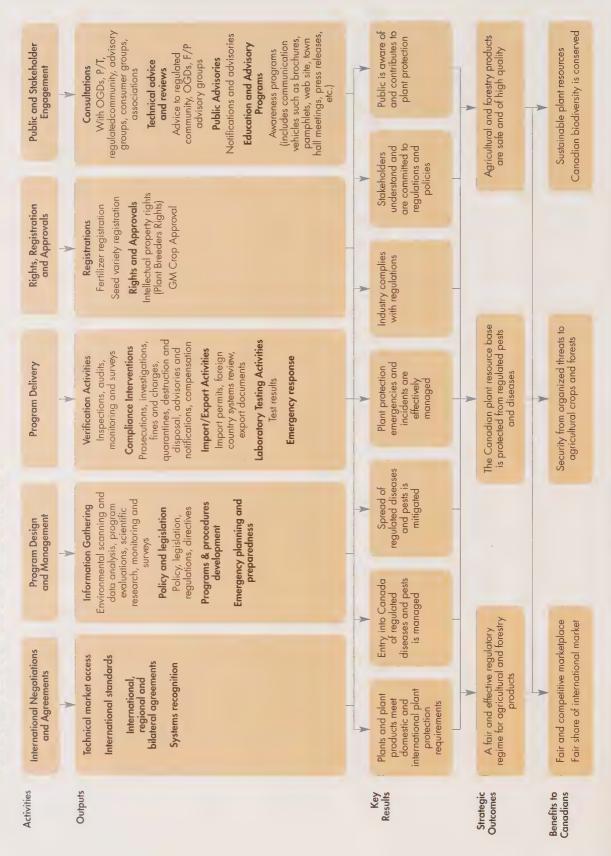
FOOD SAFETY - LOGIC MODEL



ANIMAL HEALTH - LOGIC MODEL



PLANT PROTECTION - LOGIC MODEL



PROTECTION DES VÉGÉTAUX - MODÈLE LOGIQUE



Water on Alle anna

Canadiens

pour les

Un marché juste et compétitif

Protection de la santé publique

contre les risques évitables

Protection contre les menaces organisées à la santé humaine et

Conservation de la biodiversité

canadienne

Ressources animales durables

animale

Une juste part des marchés

internationaux

Avantages



SALUBRITÉ DES ALIMENTS - MODÈLE LOGIQUE





| produits destinés | Certifier le miel en s'assurant qu'il satisfait aux exigences des pays étrangers. | Trois chargements de miel certifiés pour exportation. |
|-------------------|---|--|
| des ingrédients I | Vérifier sur place la formulation d'un produit de miel; évaluer l'exactitude de la liste des ingrédients. | Miel canadien – 100 % de conformité |
| la quantité nette | Vérifier l'exactitude des allégations relatives à la quantité nette apparaissant sur les contenants. | Miel canadien – 99 % de conformité Miel importé – 100 % de conformité |
| des étiquettes | Vérifier si les étiquettes du miel ou de produit de miel sont exactes et conformes aux exigences. | Miel canadien – 96 % de conformité Miel importé – 100 % de conformité |
| la catégorie | Vérifier si le miel importé et le miel produit dans les établissements agréés satisfont aux normes de catégorie (Canada 1, 2 ou 3). | Miel canadien – 97 % de conformité Miel importé – 100 % de conformité |
| Activité | Description et objectif | Résultats |
| | | |

Incidents et rappels: En 2002-2003, il y a eu 27 rappels de miel: 21 pour du miel importé; cinq pour du miel provenant d'etablissements non agréés; un pour du miel provenant d'un établissement agréé; par le fédéral. Il y a eu cinq rappels de miel en 2001-2002 : quatre pour du miel importé; un pour du miel provenant d'un établissement agréé. La raison principale de l'augmentation du nombre de rappels en 2002-2003 est la présence de chloramphénicol en 2002-2003 est la présence de chloramphénicol politique rigoureuse à l'égard des produits importés politique rigoureuse à l'égard des produits importés de la Chine a été mise en œuvre en 2002, et la totalité du miel provenant de la Chine a été analysée.

Des activités d'éducation et de sensibilisation sont mises en œuvre en collaboration avec les associations provinciales d'apiculteurs et le Conseil des règlements et des normes dans l'industrie. Le manuel d'inspection des établissements apicoles et le manuel d'inspection des produits du miel sont actuellement mis à jour. Le dernier devrait être prêt pour la fin de 2003. Dans le but d'améliorer les communications avec les intervenants de l'industrie, on prépare une liste d'envoi d'information sur le programme du miel.

Mesures d'application: La réponse progressive de l'ACIA aux incidents de non-conformité prévoit l'envoi de l'ettres d'avertissement, la suspension ou la révocation de l'agrément ainsi que la retenue et le rappel de produits.

majorité des cas, le miel retenu était d'origine chinoise. 46 retenues de miel importé au Canada. Dans la total, on a émis 19 retenues de miel canadien et infraction qui exige l'application de mesures. Au quantités décelées, est considéré comme une des résidus, un résultat positif, peu importe les infractions. Comme il n'y a pas de limites maximales qu'auparavant, ce qui a entraîné une hausse des par les laboratoires de l'ACIA sont plus sensibles production. Les méthodes de laboratoire utilisées maîtriser diverses maladies qui touchent leur qu'emploient normalement les apiculteurs pour maximales des résidus établies pour des antibiotiques est principalement attribuable à l'absence de limites à la Loi sur les aliments et drogues. Cette situation envoyées aux établissements agréés ayant contrevenu En 2002-2003, 40 lettres d'avertissement ont été

2001-2002. Les inspecteurs de l'ACIA ont saisi du miel était de 94 p. 100, comparativement à 92 p. 100 en importés. Le taux de conformité pour le miel canadien de produits canadiens et 91 échantillons de produits Des analyses ont été effectuées sur 31 échantillons de la falsification une pratique lucrative mais illégale. Ces sucres coûtent moins cher que le miel et font de canne ou du sirop de maïs sont mélangés au miel. produits falsifiés permet de détecter si du sucre Léchantillonnage aux fins de dépistage de

étrangers d'exporter un produit falsifié au Canada. d'échantillonnage de l'ACIA qui ont découragé les pays 2001-2002. Cette baisse est attribuable aux activités était de 95 p. 100, comparativement à 80 p. 100 en En 2002-2003, le taux de conformité du miel importé

altéré avec d'autres sucres et l'ont retiré des tablettes.

67 p. 100 pour le miel importé. du miel canadien est de 100 p. 100; ce taux s'élève à pureté du miel commercialisé. Le taux de conformité de sucre, l'acidité et les solides) pour s'assurer de la certains facteurs (dont l'humidité, la couleur, le taux Lanalyse de la composition consiste à surveiller

Le miel canadien a un taux de conformité de 97 p. 100; aux fins de dépistage de levures et de moisissures. 10 échantillons de miel importé ont été analysés l'ensemble, 35 échantillons de miel canadien et Echantillonnage microbiologique: Dans

certificats d'exportation: les affirmations quant à la quantité nette ou les normes de catégories, l'exactitude de l'étiquetage, analyses effectuées sur le miel pour vérifier les Le tableau suivant présente les résultats d'autres

ce taux s'élève à 90 p. 100 pour le miel importé.

reconnus par le PASA. compte deux établissements producteurs de miel du PASA. Un audit a eu lieu en 2002-2003. Le Canada des audits dans les établissements reconnus en vertu HACCP dans le secteur du miel. L'ACIA peut réaliser Le PASA est un programme volontaire fondé sur le

pas de tromperie. ingrédients garantit aux consommateurs qu'il n'y a catégorie, des étiquettes, de la quantité nette et des font l'objet d'inspections. La vérification de la dans des établissements agréés et le miel importé et les analyses de la composition. Le miel fabriqué duits falsifiés ainsi que les analyses microbiologiques aux fins de dépistage de résidus chimiques et de pro-Les analyses de produits comprennent les analyses

retenue et d'analyse pour la majeure partie de 2002. provenance de Chine à une rigoureuse procédure de En conséquence, l'ACIA a soumis le miel en que la sulfamide constituait également un problème. sur le miel en provenance de Chine avaient révélé analyses menées au cours des années précédentes une substance interdite : le chloramphénicol. Les il a été établi que le miel d'origine chinoise contenait approfondies ont été effectuées sur le miel de Chine; et de 97 p. 100 pour les phénols. Des analyses plus les tétracyclines, de 77 p. 100 pour les sulfamides les taux de conformité étaient de 88 p. 100 pour 957 soumissions d'échantillons de miel importé, benzaldéhyde et 99 p. 100 pour le phénol. Sur 96 p. 100 pour les sulfamides, 99 p. 100 pour le ont été enregistrés : 77 p. 100 pour les tétracyclines, ont été analysés. Les taux de conformité suivants environnementaux. En 2002-2003, 257 échantillons médicaments à usage vétérinaire et les contaminants servent à détecter les produits chimiques comme les Les analyses de surveillance des résidus chimiques

canadien du miel. aux drogues approuvées pour usage dans le secteur établir des limites maximales des résidus applicables le secteur canadien du miel et Santé Canada pour Lannée dernière, l'ACIA a collaboré étroitement avec

1.9 MIEL

AIDA'l ab alôA

de l'Argentine, de la Chine et des États-Unis. quelque 8,1 millions de kg de miel, principalement Environ 150 entreprises canadiennes ont importè total a été importée, principalement aux Etats-Unis. 33,3 millions de kg de miel. Jusqu'à la moitié de ce environ 10 000 apiculteurs canadiens ont produit un kg de miel par personne par année. En 2002, En moyenne, les Canadiens consomment environ

fiance du consommateur et du marché. réglementaires de l'ACIA aident à maintenir la conest sain et propre à la consommation. Les activités santé publique puisqu'elles garantissent que le miel fédérales. Les activités de l'ACIA sont favorables à la conformité du miel canadien et importé aux normes L'ACIA applique la réglementation pour assurer la

Description du programme

du programme, Dix employés ont participé à l'exécution environ 0,4 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. au coût d'environ deux millions de dollars, soit En 2002-2003, le programme du miel a été exécuté

le fédéral est sain, salubre et étiqueté d'une manière ou le miel qui quitte des établissements agréés par réglementaires et s'assure ainsi que le miel importé le secteur canadien du miel respecte les exigences interprovincial et international. L'ACIA vérifie que et à l'étiquetage du miel ainsi qu'à son commerce de miel, au classement, à l'inspection, à l'emballage à l'exploitation et à l'entretien des établissements qui établit les exigences relatives à l'agrément, Canada, l'ACIA fait appliquer le Règlement sur le miel, En vertu de la Loi sur les produits agricoles au

établissements une fois l'an. l'agrément est l'inspection par l'ACIA de tous les être agrées par le fédéral. Lune des conditions de tation ou au commerce interprovincial doivent emballent ou pasteurisent du miel destiné à l'expor-Canada à un contenant de miel ou qui produisent, Tous les établissements qui apposent une catégorie

normes en matière de santé et de salubrité établies touchant les apiculteurs. L'ACIA fait respecter les des pratiques de gestion et d'autres questions l'agrément des apiculteurs, de la santé des abeilles, praticiens provinciaux qui sont responsables de l'apiculture est desservi par des apiculteurs-Dans la plupart des provinces, le secteur de

pour 2002-2003 Activités et rendement prévus

par Santé Canada.

rappels liés au miel. résultats d'analyses des produits et les incidents et formité du secteur, les mesures d'application, les de rendement du programme du miel sont la concation et des activités de formation. Les indicateurs notamment des mesures de vérification et d'appliet évaluer la conformité dans le secteur du miel, LACIA utilise différents moyens pour encourager

ont conservé l'agrément fédéral. Les établissements miel et neuf installations de pasteurisation du miel au Canada. En plus, 31 établissements emballaient le agréés comme producteurs-classificateurs de miel réglementaires. En 2002-2003, il y avait 176 apiculteurs ments agréés par le fédéral satisfont aux exigences inspecteurs de l'ACIA vérifient que les établisseet audits menés dans les établissements: Les Inspections, vérifications de la conformité

sont sujets à deux types d'inspection ou à un audit.

59 inspections dirigées et inspections de suivi. ont été corrigées. En 2002-2003, l'Agence a réalisé dirigées, pour vérifier que les lacunes observées des mesures, par exemple par la voie d'inspections établissement n'est pas conforme, l'Agence prend celui de l'année dernière. Quand elle découvre qu'un conformes aux règlements. Ce taux est identique à les établissements et 99 p. 100 ont donné des résultats L'ACIA a effectué 201 inspections approfondies dans l'état de l'équipement et les conditions ambiantes. une fois l'an les mesures de contrôle de l'établissement, Les inspections approfondies consistent à évaluer

adèquate.

MATERIAL STREET, SHOULD SHOULD CHARGE STREET,
| Résultats | Activités planifiées | Description et objectif | Activité |
|------------------------------------|--|--|---|
| .% 001 | Sur 2 vérifications de l'intégrité des contenants, aucun résultat non conforme. | Vérifier l'intégrité des contenants de produits laitiers pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés. | nspection de intégrité des ontenants produits anadiens) |
| Taux de satisfactior de 94,3 %. | Sur 87 inspections de vérification de la catégorie, 5 résultats non conformes. | Vérifier la catégorie pour s'assurer que le fromage cheddar, le beurre et les poudres portant une dénomination de catégorie Canada répondent aux normes de la catégorie indiquée sur l'emballage. | 96 rification de 3 catégorie produits anadiens) |
| Taux de satisfactior .% 7,19 əb | Sur 193 vérifications à l'exportation, 16 résultats non conformes. | Vérifier les produits destinés à l'exportation pour s'assurer de l'exactitude des documents d'exportation. | é rification à exportation produits (anadiens |

* L'ACIA procède aux analyses de produits laitiers canadiens et importés aux fins de dépistage de résidus de produits chimiques (p. ex., antibioriques, médicaments à usage vétérinaire, pesticides ou contaminants environnementaux) susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine. Pour 2002-2003, le sommaire des données nationales de surveillance des résidus chimiques indique que tous les tests effectués sur le lait eru et le fromage de lait eru ont donné des résultats négatifs à l'égard des antibiotiques, du chloramphéricol, des endectocides (médicament antiparasitaire), de la flunixine, des sulfamides, des pesticides et au phénylbutazone (médicament antiparasitaire), de la flunixine, des sulfamides, des pesticides et du phénylbutazone (médicament à usage véterinaire contre la douleur et l'inflammation). Les tests de dépistage de résidus de myootoxine (voxine produite par des moisissures) dans les produits latitérs ont indiqué un taux de conformité élevé (99,6 p. 100).

Education et sensibilisation: Les activités sont mises en œuvre au besoin pour accroître la compréhension de la réglementation et des normes dans l'industrie. Le programme des produits laitiers organise des activités de formation à la Dairy Technical Association, organisation sectorielle nationale.

Incidents et rappels: Des 381 rappels d'aliments effectués en 2002-2003, 16 portaient sur des produits laitiers. Neuf de ces produits provenaient d'établissements agréés par le fédéral, cinq étaient des produits laitiers importés et deux provenaient d'établissements de produits laitiers non agréés par le fédéral. Les bactéries pathogènes étaient à l'origine des rappels. Lorsque l'ACIA lance un rappel, elle s'assure que le produit est retiré de la distribution; les inspecteurs vérifient les étagères des magasins pour s'assurer de l'efficacité du rappel. Une enquête sur les causes du rappel est ensuite amorcée pour vérifier que les actions correctives nécessaires ont été exécutées et actions correctives nécessaires ont été exécutées et garantir que l'incident ne se répétera pas.

| , , | | | |
|---|--|--|-------------------|
| Résultats | Activités planifiées | Description et objectif | Activité |
| Sommaire des | Selon le plan | Analyser les produits laitiers | Analyse de |
| səlsnoitsn səənnob | d'échantillonnage. | pour s'assurer qu'ils sont | la composition |
| .əldinoqsib non | | conformes aux normes en | |
| | | matière de qualité et de | |
| | | qualité nutritive et qu'ils ne | |
| | | font pas l'objet de pratiques | |
| | | commerciales déloyales. | |
| Sommaire des | Surveillance (à la | Analyser le milieu ambiant | Analyse du |
| données nationales | discrétion de l'inspecteur). | des établissements laitiers | milieu ambiant |
| .əldinoqsib non | | à l'égard des pathogènes pour | |
| | | déterminer si les programmes | |
| | | et pratiques d'assainissement | |
| | | sont efficaces. | |
| Produits canadiens | Sur 799 vérifications | Vérifier les étiquettes pour | Vérification |
| Taux de satisfaction | d'étiquettes de produits | s'assurer qu'elles sont | de l'étiquette |
| de 76,5 %. | canadiens, 188 résultats | conformes aux exigences | |
| Produits importés | non conformes; sur | d'étiquetage obligatoire et | |
| Taux de satisfaction | 141 vérifications d'étiquettes | aux normes de composition. | |
| .% 9'99 əp | de produits importés, 47 résultats non conformes. | | |
| | | | . 5. 711 |
| Taux de satisfaction | Sur 470 vérifications | Vérifier la formulation | Vérification |
| .% £,48 9b | d'étiquettes de produits | des produits laitiers pour | des ingrédients |
| | canadiens, 74 résultats | s'assurer de l'intégralité et de la précision de la liste des | (produits |
| | non conformes. | ingrédients sur les étiquettes. | (ontoingue) |
| | | | |
| Produits canadiens | Sur 417 vérifications | Surveiller l'exactitude des | Vérification de |
| Taux de satisfaction | de la quantité nette de | déclarations de quantité nette | la quantité nette |
| de 95 %. | produits canadiens, | sur des contenants de produits laitiers. | |
| Produits importés Taux de satisfaction | 21 non conformes. Sur 16 vérifications de | Produte interes. | |
| de 81,2 %. | quantité nette de produits | | |
| | importés, 3 résultats | | |
| | non conformes. | | |
| Taux de satisfaction | Sur 160 vérifications, | S'assurer que les produits | Vérification de |
| de 85 %. | 24 résultats | chimiques non alimentaires | l'acceptation |
| | non conformes. | et les matériaux d'emballage | des matériaux |
| | | et de construction sont | (produits |
| | | acceptés et utilisés aux fins auxquelles ils sont destinés. | (snaibana) |
| | | | |

93 p. 100) avaient alors donné des résultats conformes. pour 2001-2002; 196 inspections (taux de conformité de réglementation. Ce taux est semblable à celui obtenu conformes (taux de conformité de 93,9 p. 100) à la l'année; 185 inspections ont donné des résultats les 230 prévues, soit 85,7 p. 100 du total prévu pour LACIA a effectué 197 inspections approfondies sur

l'ACIA ont révélé des taux de conformité élevés. L'année dernière, les produits laitiers évalués par effectuées par l'établissement ou l'importateur agréé. effectue des analyses de laboratoire en plus de celles allégations inappropriées sur l'étiquette. L'ACIA commerciales déloyales, dont la falsification et les de qualité ainsi que pour détecter des pratiques surveiller la conformité aux normes de salubrité et nage sont établis tous les ans. Ils sont utilisés pour de l'intégrité des contenants. Des plans d'échantillonde la liste des ingrédients, du classement ainsi que inspectés à l'égard de la quantité nette, de l'étiquette, Inspections des produits: Les produits sont

ou de problèmes microbiens. de la retenue relèvent d'un étiquetage non approprié retournés à leur pays d'origine. Les raisons courantes ou sinon ils sont détruits. Les produits importés sont moment où ils sont rendus de nouveau conformes importés. Les produits retenus le sont jusqu'au canadiens; 64 l'ont été pour des produits laitiers 39 retenues ont été émises pour des produits laitiers de l'agrément en cas de non-conformité. En 2002-2003, ainsi que des mesures de suspension ou de révocation des lettres d'avertissement, des retenues de produit Mesures d'application: L'ACIA utilise des rappels,

noter que l'adoption de plans HACCP est volontaire. une reconnaissance et 82 sont en voie de l'obtenir. A en 2002-2003. Au total, 87 établissements ont sollicité agréés; dix d'entre eux ont obtenu cette reconnaissance vertu du PASA à 47 établissements de produits laitiers plans HACCP. L'ACIA a accordé une reconnaissance en audits vérifient qu'un établissement applique ses les établissements reconnus en vertu du PASA. Les Le dernier type d'inspection est l'audit, exécuté dans

| Résultats | Activités planifiées | Description et objectif | étivité |
|--------------------|-----------------------|--------------------------------|----------------|
| De 0 à 3,97 % des | snoissimuos 212 | Analyser le beurre, le | nalyse |
| produits analysés | d'échantillons de | fromage, les poudres et le | subisèr se |
| dépassaient les | produits canadiens | lait pour s'assurer qu'ils | səupimir |
| səlamixam əətimil | snoissimuos 481 tə | ne dépassent pas les limites | |
| des résidus. | d'échantillons de | subisèr əb səlsmixsm | |
| | produits importés | applicables aux produits | |
| | pour analyses en | chimiques et aux pesticides. | |
| | laboratoire; total de | | |
| | 3 886 tests. | | |
| Sommaire des | Selon le plan | stiuborq səl rəsylanA | ehantillonnage |
| səlsnoitsn səənnob | d'échantillonnage. | laitiers pour s'assurer qu'ils | eupigoloidorai |
| .əldinoqsib non | | sont conformes aux | |
| | | exigences microbiologiques. | |

293ITIAJ STIUGOЯ9 8. Г

Rôle de l'ACIA

En moyenne, les Canadiens consomment chaque année 87 litres de lait, 14 litres de yogourt et de crème glacée ainsi que 18 kg de beurre, fromage et autres produits laitiers¹⁹. Des 459 établissements laitiers au Canada, environ 291 ou les deux tiers sont agréés par le fédéral et sont donc du ressort de l'ACIA.

Description du programme

En 2002-2003, l'exécution du programme des produits laitiers a été réalisée au coût d'environ 8,6 millions de dollars, soit 1,5 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Durant l'année, 61 employés ont participé à l'exécution du programme.

En vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, l'ACIA applique le Règlement sur les produits latiters. Elle établit les exigences concernant l'agrément, l'exploitation et l'entretien des établissements, le classement, l'inspection, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers ainsi que le commerce interprovincial et international. L'ACIA vérifie que l'industrie laitière respecte les exigences réglementaires.

Tous les établissements de transformation des produits laitiers destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par le fédéral. En 2002-2003, il y avait 291 établissements laitiers agréés par le fédéral au Canada.

Santé Canada élabore les normes de santé et de salubrité applicables aux produits laitiers, que l'ACIA fait appliquer. La Commission canadienne du lait élabore des politiques et programmes de gestion des approvisionnements pour répondre aux besoins de l'industrie. Les ministères de l'Agriculture ou de la Santé dans toutes les provinces gèrent et régissent des programmes de qualité du lait et

établissent et appliquent des normes sanitaires pour la production laitière et la transformation du lait. Il y a environ 168²⁰ établissements laitiers sous inspection provinciale qui produisent et vendent leurs produits à l'intérieur de leur province respective. Les offices de commercialisation et organismes provinciaux régissent la production et la commercialisation du lait sur leur territoire.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

LACIA utilise divers moyens pour encourager et évaluer la conformité de l'industrie laitière. À cette fin, elle a notamment recours à l'inspection des établissements et des produits, à des mesures d'application et à des activités de formation.

1 195 prévues en 2002-2003, comparativement bonnes pratiques de fabrication, soit 87 p. 100 des L'ACIA a effectué 1 034 inspections relatives aux ment ou le produit visé a été retenu ou rappelé. salubrité ont reçu l'ordre de les corriger immédiatedes lacunes graves au chapitre de la santé et de la corrigées. Des établissements qui présentaient que les lacunes décelées antérieurement ont été (p. ex., la pasteurisation) et permet de vérifier la plus grande incidence sur la santé publique type d'inspection est axé sur les activités qui ont de fabrication a lieu environ six fois par année; ce ambiantes. L'inspection relative aux bonnes pratiques l'établissement, de l'équipement et des conditions une évaluation annuelle des mesures de contrôle de de fabrication et l'audit). L'inspection approfondie est approfondie, l'inspection relative aux bonnes pratiques font l'objet de trois types d'inspection (l'inspection conditions sanitaires acceptables. Les établissements que les produits laitiers sont fabriqués dans des de l'ACIA inspectent les établissements pour s'assurer Inspections des établissements: Les inspecteurs

à 1 018 réalisées en 2001-2002.

¹⁹ Portrait de l'industrie laitière canadienne : 2002, Agriculture et Agroalimentaire Canada. Les statistiques de consommation indiquées sont celles de l'exercice 2001-2002.

²⁰ Le nombre d'établissements peut changer car des établissements ferment et d'autres ouvrent.

position; 59 chargements ont été jugés conformes. aux normes microbiologiques et aux normes comont été analysés pour en vérifier la conformité produits pasteurisés liquides, gelés ou déshydratés des œufs canadiens. Soixante chargements de

de préoccupations liées à la salubrité des aliments. aucun produit exporté n'a été retourné en raison les actions correctives nécessaires. En 2002-2003, l'on puisse déterminer la raison du rejet et exécuter conforme retourné au Canada est évalué pour que exigences des pays importateurs. Tout produit non matière de salubrité et de qualité ainsi qu'aux comme satisfaisant aux normes canadiennes en tion vers 24 pays. Le produit exporté est certifié de kg de produits d'œufs transformés pour l'exporta-Les inspecteurs de l'ACIA ont certifié 12,4 millions

la coccidiose chez les animaux. un médicament vétérinaire qui permet de contrôler d'œuf en coquille canadien contenait du Clopidol, de conformité de 99,9 p. 100. Un seul échantillon importés) ont été examinés et ont obtenu un taux dernière, 2 614 lots (1 459 lots canadiens et 1 155 lots présenter un danger pour la santé humaine. L'année excéder les limites établies par Santé Canada et contaminants environnementaux, qui pourraient vétérinaire, les antibiotiques, les pesticides et les chimiques, comme les médicaments à usage et canadiens pour détecter la présence de résidus les œufs et les produits d'œuf transformés importés Analyse des résidus chimiques : L'ACIA analyse

problème de qualité. fédéral. Le produit a été rappelé en raison d'un transformé dans un établissement agréé par le par l'ACIA, seulement un visait un produit d'œuf Des 381 rappels d'aliments effectués l'année dernière non classés et le recours à des fausses allégations. le classement, la commercialisation illégale d'œufs canadiens et importés. Les plaintes portaient sur œufs en coquille et des produits d'œufs transformés de l'ACIA ont répondu à 101 plaintes concernant des Incidents et rappels: L'année dernière, les inspecteurs

> et des produits à base d'œufs. spécialisés (c.-à-d. oméga-3 et œufs vitaminés) de comparer la teneur en nutriments des œufs valeur nutritive permettra aux consommateurs Santé Canada. La déclaration obligatoire de la conformément à la nouvelle réglementation de

est vérifiée par l'ACIA à leur arrivée au Canada. compétentes du pays étranger et leur conformité Les produits importés sont certifiés par les instances transformation équivalentes aux normes canadiennes. appliquer des normes et des mesures de contrôle de disposer d'un système national d'inspection et Les pays étrangers exportant au Canada doivent

été importés pour l'industrie de la transformation. 11,1 millions de douzaines d'œufs en coquille ont baisse par rapport à 97 p. 100 en 2001-2002. En outre, conformité de classement était de 94,8 p. 100, en table en coquille ont été importés, et leur taux de En 2002-2003, 8,3 millions de douzaines d'œufs de

l'œuf. Aucune infraction n'a été constatée. Salmonella enteritidis dans le contenu interne de importés ont été analysés aux fins dépistage de En 2002-2003, 187 échantillons d'œufs en coquille

que les normes réglementaires sont respectées. Leur composition est aussi vérifiée pour s'assurer comme les salmonelles et Listeria monocytogenes. fins de dépistage d'une contamination microbiologique, Les produits d'œufs transformés sont analysés aux

non comestibles ou jetés, selon le cas. transformés de nouveau et désignés comme produits Les produits non conformes ont été évalués, puis position. Le taux de conformité était de 94,5 p. 100. aux normes microbiologiques et aux normes de comdu produit, pour vérifier leur conformité par rapport analysés, représentant 6,4 millions de kg, ou 6 p. 100 dernière au Canada. Des échantillons ont été déshydratés ou cuits) ont été produits l'année transformés (produits d'œufs liquides, gelés, Un total de 105 millions de kg de produits d'œufs

utilisés dans des établissements de transformation transformés ont été importés, dont 91,6 p. 100 ont été En 2002-2003, 9,2 millions de kg de produits d'œufs

programme d'assainissement. Un prélèvement de suivi vérifie que les actions correctives exécutées ont été efficaces.

L'inspection des produits est axée sur les œufs en coquille et les œufs transformés importés et canadiens: L'ACIA surveille les œufs en coquille et les mivention des facteurs suivants : conformité de la microbiologique et résidus chimiques. En 2002-2003, 228 inspections d'œufs en coquille ont été effectuées, soit 67 p. 100 de l'objectif pour l'année.

La surveillance de la **conformité de la catégorie** comprend des inspections en fonction de divers facteurs de qualité et de salubrité, dont le poids, la fraîcheur et l'intégrité de la coquille. Au total, 2 869 lots d'œufs en coquille ont été analysés pour la conformité au classement. Le taux de conformité était élevé, soit 97 p. 100, comparativement à 96 p. 100 en 2001-2002. Les principales raisons invoquées pour rejeter un produit étaient la santé et la salubrité (coquilles sales ou fêlées), et la fraude ont été reclassés, envoyés à la transformation ou ont été reclassés, envoyés à la transformation ou à la pasteurisation ou rejetés.

le retrait des allégations faites sur les étiquettes. conformes font l'objet d'un suivi, qui pourrait exiger nelles faites par le secteur ovocole. Les résultats non efforts de surveillance sur les allégations nutritions'agit d'une zone critique, l'ACIA concentrera ses sur la composition nutritionnelle du produit. Puisqu'il tausse représentation en trompant le consommateur salubrité des aliments, il relève cependant de la Si ce genre de problème ne met pas en cause la des échantillons prélevés n'étaient pas conformes. Les analyses de laboratoire ont indiqué que 52 p. 100 cholestérol, les acides gras oméga-3 et d'autres gras). des emballages d'œufs (allégations touchant le allégations nutritionnelles figurant sur les étiquettes comporte des épreuves pour vérifier l'exactitude des Lanalyse de la composition nutritionnelle

Au cours des années à venir, les tableaux de la valeur nutritive vont faire leur apparition sur les cartons d'œufs et les emballages d'œufs transformés,

> ont été efficaces. effectué pour vérifier que les mesures correctives est passé en revue. Un prélèvement de suivi est en profondeur et son programme d'assainissement positif est constaté, l'établissement doit être nettoyé de salmonelles. Dans tous les cas, lorsqu'un résultat cent des échantillons ont réagi positivement à l'égard de l'échantillonnage prévu pour l'année. Cinq pour de classement des œufs, ce qui représente 62 p. 100 ont été prélevés dans le milieu ambiant de postes de salmonelles. L'année dernière, 517 échantillons et les œufs non encore classés aux fins de dépistage veille les zones où sont entreposés les œufs classés postes de classement des œufs en coquille, on suret d'autres micro-organismes pathogènes. Dans les du milieu ambiant aux fins de dépistage de salmonelles Les établissements agréés sont sujets à des analyses

> ces actions correctives ont été efficaces. prélèvement de suivi est effectué pour vérifier que exécuter les actions correctives nécessaires. Un programme de surveillance de l'eau de lavage et établies, l'établissement doit passer en revue son d'eau de lavage ne respectent pas les normes conformité était de 90 p. 100. Quand les échantillons des échantillons projetés pour l'année. Le taux de de lavage ont été analysés, ce qui représente 78 p. 100 salmonelles. L'année dernière, 298 échantillons d'eau contrôlés, on peut réduire les chances de survie de aérobies. Lorsque ces facteurs sont adéquatement pérature et la numération des colonies bactériennes œufs en coquille. L'analyse porte sur le pH, la temde lavage des œufs dans les postes de classement des On procède également à l'échantillonnage de l'eau

> L'échantillonnage aux fins de dépistage de salmonelles et de Listeria monocytogenes dans les établissements de transformation des œufs permet de vérifier l'efficacité des pratiques d'assainissement en vue de prévenir tout risque pour la santé humaine. L'année dernière, 56 échantillons ont été prélevés dans le milieu ambiant, ce qui représente 82 p. 100 du nombre prévu pour l'année. Le taux de conformité était de 91 p. 100. Quand on obtient des résultats positifs pour un établissement, ce dernier doit immédiatement un établissement, ce dernier doit immédiatement na établissement, ce dernier doit immédiatement na établissement, ce dernier doit immédiatement

7.7 ŒUFS

AIDA'I sb slôЯ

en coquille ou d'ingrédients de produits alimentaires. 15,4 douzaines d'œufs par habitant, sous forme d'œufs En 2002-2003, les Canadiens ont consommé environ

établies, puis emballés et dûment étiquetés. sont classés par catégorie conformément aux normes mateur et du marché en leur assurant que les œufs PACIA sident à maintenir la confiance du consomla consommation. Les activités réglementaires de produits d'œufs importés sont sains et salubres pour établissements agréés par le fédéral et les œufs ou coquille et les produits d'œufs qui proviennent des santé publique et permet de vérifier que les œufs en Le programme des œufs de l'ACIA contribue à la

Description du programme

produits d'œufs. de la transformation et de l'emballage des œufs et réglementation couvre tous les aspects du classement, et aux établissements de transformation des œufs. La aux postes de classement d'œufs agréés par le fédéral les normes applicables aux œufs et produits d'œufs, transformés. L'ACIA établit également les politiques et le Règlement sur les œufs et le Règlement sur les œufs produits agricoles au Canada, l'Agence fait respecter exigences réglementaires. En vertu de la Loi sur les L'ACIA s'assure que l'industrie ovocole respecte les

du programme des œufs. Canada, 59 employés ont participé à l'exécution 1,8 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au œuts a coûté environ 10 millions de dollars, soit En 2002-2003, l'exécution du programme des

les postes de classement agréés par le fédéral. Ces dans les bâtiments de ponte; l'ACIA supervise aussi des analyses de dépistage de Salmonella enteritidis et les offices provinciaux de commercialisation font provinciaux sur la salubrité des aliments. L'OCCO cialisation des œufs (OCCO) et des partenaires L'ACIA collabore avec l'Office canadien de commer-

produits d'œufs. LACIA surveille les importations et sion des permis d'importation pour les œufs et les du Commerce international est responsable de l'émisréglementée et le ministère des Affaires étrangères et dangers. Les œufs sont une denrée dont l'offre est programmes aident à identifier et à limiter d'éventuels

vérifie la validité des permis accompagnant les envois.

en 2002-2003 Activités et rendement prévus

l'établissement. LACIA peut suspendre ou révoquer l'agrément de en œuvre un plan d'action pour corriger les problèmes. n'obtiennent pas une cote acceptable doivent mettre est plus élevé. Par ailleurs, les établissements qui fréquentes dans les établissements dont le volume volume d'œufs classés. Les inspections sont plus conformité des cinq inspections précédentes et du la fréquence des inspections est fonction des taux de l'année. Pour les établissements d'œufs en coquille, en coquille, soit 75 p. 100 du nombre prévu pour effectuées dans les postes de classement des œufs dernière, 1 400 inspections d'établissements ont été les employés font l'objet d'une surveillance. L'année tion, d'entretien et de manipulation des aliments par des œufs. Les pratiques d'assainissement, d'exploitapar le fédéral et 19 établissements de transformation 342 établissements de classement des œufs agréés interprovinciale ou internationale. L'ACIA inspecte les œufs en coquilles ou transformés à l'échelle apposent une catégorie Canada ou commercialisent les établissements de transformation des œufs qui produits. Lagrément fédéral est requis pour tous œufs, l'ACIA inspecte les établissements et les Dans le cadre de l'exécution du programme des

exploitant pour demeurer conforme. détaillée les lacunes que doit corriger chaque hebdomadaires complets décrivant de manière transformations des œufs et préparent des rapports mesures de contrôle dans 19 établissements de continuelle de l'hygiène de l'établissement et des Les inspecteurs de l'ACIA exercent une surveillance

élevé (94,9 p. 100). de conformité des produits analysés était très aux fins d'analyse microbiologique. Le taux global 314 échantillons sur un total de 463 prévus (67,8 p. 100) les baies surgelés. En 2002-2003, l'ACIA a prélevé canadiens comme les pois, le maïs, les épinards et produits alimentaires prêts-à-manger importés et de Listeria monocytogenes l'année dernière sur des des échantillons sont prélevés aux fins de dépistage l'ACIA pour les secteurs à risque élevé. Par exemple, La surveillance microbiologique est utilisée par

une attention continuelle de la part de l'ACIA. insatisfaisants, indiquant que ce secteur requiert composition, dont 34 (8,75 p. 100) ont été jugés a prélevé 388 échantillons pour l'analyse de la de calcium et d'édulcorants. En 2002-2003, l'ACIA analyses de dépistage de sulfites, de vitamine C, Lanalyse de la composition comprend des

qu'ils soient rendus de nouveau conformes. canadiens ont été éliminés ou retenus jusqu'à ce cas, renvoyés dans leur pays d'origine. Les produits importés non conformes ont été, dans la plupart des visaient des établissements non agréés. Les produits légumes transformés et de produits de l'érable par ailleurs, 29,5 p. 100 des rappels de fruits et de 79 p. 100 de tous les rappels de produits transformés; l'érable. Les produits importés ont compté pour transformés, et 14 (23 p. 100) sur des produits de transformés, 15 (25 p. 100) sur des légumes produits transformés, 32 (53 p. 100) sur des fruits en 2002-2003, 61 (16 p. 100) portaient sur des Incidents et rappels: Des 381 rappels effectués

s'adapter à leur modification. Règlement sur les produits transformés et à mieux établissements de produits transformés et le mieux comprendre le Manuel d'inspection des une série d'exposés visant à aider l'industrie à programme des produits transformés a présenté vigueur au sein de l'industrie. En 2002-2003, le des règlements et des normes actuellement en sont entreprises afin d'améliorer la compréhension Des activités d'éducation et de sensibilisation

> microbiologiques ou physiques (composition). de résidus de produits chimiques ou de dangers des produits transformés à l'égard de la présence L'analyse des produits permet à l'ACIA de surveiller

les métaux et les contaminants environnementaux. produits chimiques agricoles tels que les pesticides, la conformité aux limites maximales des résidus de utilise une démarche axée sur le risque pour favoriser chimiques de l'ACIA pour les produits transformés Le programme de surveillance des résidus

jugés « suspects ». de surveillance ont été prélevés sur des produits été recueillis et analysés. En outre, 148 échantillons de produits de fruits et de légumes transformés ont produits canadiens: En 2002-2003, 469 échantillons Surveillance des résidus chimiques dans les

prélèvera d'autres échantillons en 2003-2004. accru le nombre d'inspections de surveillance et pommes (15,1 p. 100). En conséquence, l'ACIA a dans le jus de pommes (22,0 p. 100) et le cidre de d'infraction étaient liés à la présence de patuline indiqué que, l'année dernière, les taux les plus élevés analyses de dépistage de résidus chimiques ont par la pourriture d'entrepôt. Les résultats des dans les fruits et quelques légumes. Elle est causée La patuline est une mycotoxine nocive qu'on trouve fins de détection d'une contamination par la patuline. intensif d'analyse du jus de pommes et du cidre aux Le programme de surveillance comprenait un volet

309 échantillons analysés se sont révélés conformes. ont été très encourageants, puisque la totalité des fins de dépistage de résidus de pesticides. Les résultats l'examen d'aliments pour nourrissons et bébés aux Le programme de surveillance comprenait également

conserves d'abricot, de pêche ou de prune. au jus de pommes, au nectar d'abricot ainsi qu'aux relative aux aliments pour nourrissons et bébés, dépistage de résidus n'ont indiqué aucune infraction jugés « suspects ». Les résultats des analyses de de produits importés ont été prélevés sur des envois analysés. En outre, 19 échantillons de surveillance de produits transformés importés ont été prélevés et produits importés: En 2002-2003, 707 échantillons Surveillance des résidus chimiques dans les

| 2003 7003 | 2001 | 7000 7000 | Activité d'inspection |
|---------------------|---------|--------------------|--|
| | | | Vérification des étiquettes |
| 203 | 149 | 689 | N ^{bre} de vérifications terminées |
| 205 | 998 | 42I | N ^{bre} de vérifications satisfaisantes |
| % ₱'I∠ | % 8'99 | % S'IZ | Taux de conformité |
| | | | Vérification de la quantité nette |
| 141 | 128 | 64I | N ^{bre} de vérifications terminées |
| 138 | 123 | 190 | N ^{bre} de vérifications satisfaisantes |
| % 6'46 | % I'96 | % 9'86 | Taux de conformité |
| | | | Vérification des ingrédients |
| 302 | 243 | 744 | N ^{bre} de vérifications terminées |
| 997 | 907 | 203 | N ^{bre} de vérifications satisfaisantes |
| % ₹'\$8 | % ८,₽8 | % 2,58 | Taux de conformité |
| | | | Vérification de la catégorie |
| 189 | 303 | 315 | N ^{bre} de vérifications terminées |
| 709 | ₽87 | 687 | N ^{bre} de vérifications satisfaisantes |
| % †'S6 | % 8'86 | % 8'16 | Taux de conformité |
| | noi | isodmo | Vérification des normes et de la c |
| 677 | 137 | 148 | N ^{bre} de vérifications terminées |
| 961 | 128 | 135 | N ^{bre} de vérifications satisfaisantes |
| % I'S8 | % ₹'£6 | % 7'16 | Taux de conformité |
| | | stagants | vérification de l'intégrité des cor |
| Z S | 74 | Ιħ | N ^{bre} de vérifications terminées |
| 79 | 01⁄2 | Ιħ | N ^{bre} de vérifications satisfaisantes |
| % 7'16 | % 7'96 | % 00I | Taux de conformité |
| | snəibar | duits car | Sommaire des inspections de pro |
| 2 063 | 1 36¢ | 9IS I | N ^{bre} d'inspections terminées |
| SFZ I | 137 | 1 249 | N ^{bre} d'inspections satisfaisantes |
| % 9' 1 8 | % 2,18 | % 1 '78 | Taux de conformité |
| 250 | 731 | OVC | N ^{bre} de retenues de |

des contenants, mais les taux de confornormes et la composition et l'intégrité conformité ont été observées pour les précédente. Des baisses mineures de ceux enregistrés au cours de l'année les taux de conformité par rapport à et la catégorie ont contribué à améliorer la quantité nette, la liste d'ingrédients canadiens pour vérifier l'étiquette, Les inspections de produits

mité sont encore jugés satisfaisants.

à 307 en 2001-2002. tion ont été délivrés, comparativement En 2002-2003, 300 certificats d'exportaréglementaires canadiennes applicables. conformité des produits aux dispositions facilitent le commerce en établissant la sont certifiés par l'ACIA. Les certificats transformés destinés à l'exportation A la demande de l'industrie, les produits Certification de produits exportés:

698

6†7

produits canadiens

ZSI

| | | | Seco framp t er umdelle Livero serval savning de |
|--|---------------------|------------------|--|
| 2002 | 2001 | 2000- | Activité · |
| | | | Vérification des étiquettes |
| 658 | 968 | 9 1 7 | N ^{bre} de vérifications terminées |
| S9ħ | 164 | ∠9 ₹ | N ^{bre} de vérifications satisfaisantes |
| % I' ' ' ' ' ' ' | % 8' 1 5 | % E'19 | Taux de conformité |
| | | | Vérification de la quantité nette |
| 104 | 115 | IΔ | N ^{bre} de vérifications terminées |
| 66 | 86 | 09 | N ^{bre} de vérifications satisfaisantes |
| % Z'S6 | % Z'S8 | % S'†8 | ðtirrrofnos əb xusT |
| | | | Vérification de la catégorie |
| 320 | ΙÞÞ | 608 | N ^{bre} de vérifications terminées |
| 344 | 898 | 275 | N^{bre} sde vérifications satisfaisantes |
| % 0'86 | % ₽'E8 | % 0'68 | ðtimrofnoo əb xusT |
| | noi | isodmo | Vérification des normes et de la c |
| 011 | 327 | 293 | N ^{bre} de vérifications terminées |
| 918 | 067 | 242 | N ^{ore} de vérifications satisfaisantes |
| % I'ZZ | % Z'I8 | % 0'76 | Taux de conformité |
| | | | Vérification de l'intégrité des con |
| 671 | 136 | 491 | M ^{bre} de vérifications terminées |
| ZII | 122 | 611 | N ^{bre} de vérifications satisfaisantes |
| % S'8Z | % 8,78 | % E'IZ | Taux de conformité |
| 000 1 | | | Sommaire des inspections de pro |
| 768 I | Δ₹6 I | 999 I | N ^{bre} d'inspections terminées |
| % 6'04 It E I | % E'0Z 69E I | % I'\tau_ | N ^{bre} d'inspections satisfaisantes Taux de conformité |
| 0/ 0'0/ | 0/ 0′0/ | 0/ 1/1/ | W ^{bre} de retenues de |
| 200 | 242 | 121 | produits importés |

transformés importés depuis 2000. des taux de conformité des produits suivants présentent la comparaison d'étiquettes appropriées). Les tableaux de nouveau conformes (p. ex., au moyen à leur pays d'origine, retenus ou rendus produits non conformes sont retournés inspections plus approfondies. Les produits suspects sont soumis à des transformés importés, selon lequel les d'inspection ciblée des produits de la mise en œuvre du programme produits importés ont diminué à la suite des normes et de la composition) des vérification d'étiquettes, vérification certains taux de conformité (c.-à-d. aux années précédentes. Cependant, demeurée élevée comparativement De façon générale, la conformité est Analyse des produits importés:

de nouveau conformes. retournés à leur pays d'origine, détruits ou rendus de produits transformés. Ces produits ont été 559 avis de retenue ont été émis par l'ACIA à l'égard révocation des certificats d'agrément. En 2002-2003, d'avertissement, la suspension, l'annulation ou la inclure la retenue d'un produit, l'envoi de lettres prises en réponse à la non-conformité et peuvent Application: Les mesures d'application sont

de l'efficacité des actions correctives exécutées. cessus d'inspection dirigée qui permet de s'assurer la fabrication. Ces infractions déclenchent un provermine, à la tenue de dossiers et de registres et à personnel, à l'assainissement, à la lutte contre la au transport et à l'entreposage, à l'équipement, au infractions aux exigences applicables aux locaux, précédentes. Les cas de non-conformité sont des 96,2 p. 100. Ces taux correspondent à ceux des années taux de conformité des produits de l'érable était de taux de conformité de 96,8 p. 100, tandis que le de fruits et de légumes transformés ont révélé un cédentes. En 2002-2003, les inspections approfondies relevées au cours des inspections approfondies préinspection partielle visant à examiner les lacunes complète, tandis qu'une inspection dirigée est une Une inspection approfondie est une inspection approfondies des établissements agréés en 2002-2003. de l'ACIA ont effectué 1 002 inspections dirigées et Inspections des établissements: Les inspecteurs

> la tendance générale. vertu du PASA continue d'augmenter en accord avec à ce que le nombre d'établissements reconnus en fait que le PASA est toujours volontaire. L'on s'attend tous les établissements agréés, ce qui s'explique du ments reconnus en vertu du PASA, soit 6,6 p. 100 de reconnus. Aujourd'hui, le Canada compte 38 établissereconnaissance en vertu du PASA et sept ont été En 2002-2003, 14 établissements ont sollicité une

> de système. qualifiés pour l'exécution adéquate des audits en raison des besoins en ressources et en inspecteurs du PASA. Cependant, la tâche demeure ambitieuse grand nombre d'établissements reconnus en vertu système réglementaires afin de couvrir un plus L'ACIA admet qu'il faut augmenter les audits de qui témoigne d'un taux de conformité satisfaisant. aucune suspension ni révocation de certificats, ce étaient prévus et 24 ont été achevés. Il n'y a eu En 2002-2003, 56 audits de système réglementaires

et les cotes antérieures. sur des critères comme les niveaux de production La vérification des établissements agréés se fonde actions correctives et des analyses de laboratoire. produits, la collecte d'échantillons, l'examen des comprendre l'inspection des établissements et des sur les produits de l'érable. Ces activités peuvent Règlement sur les produits transformés et le Règlement ces derniers satisfont aux exigences établies dans le non reconnus en vertu du PASA visent à assurer que activités de vérification pour les établissements Etablissements non reconnus en vertu du PASA: Les

L'agrément est exigé pour les établissements qui préparent des produits transformés de fruits et de l'étable et font un commerce interprovincial ou international de ces produits, ou qui leur apposent une dénomination de catégorie Canada. En 2002-2003, il y avait au Canada 572 établissements agréés par le fédéral qui préparaient des produits transformés.

Les inspecteurs provinciaux et territoriaux mènent des activités semblables dans les établissements non agréés par le fédéral qui préparent des produits destinés à la consommation locale (à l'intérieur des limites provinciales).

Activités et rendement prévus en 2002-2003

LACIA favorise et vérifie la conformité du secteur des fruits et légumes transformés ainsi que des produits de l'érable. Elle met en œuvre des activités de vérification, d'application et d'éducation. Les indicateurs de rendement clés sont la conformité de l'industrie, les mesures d'application, les résultats d'analyse des produits, les incidents liés aux produits et les rappels.

La **vérification** des établissements qui préparent des produits transformés suit deux démarches distinctes. Celles-ci sont décrites dans les paragraphes qui suivent.

Etablissements reconnus en vertu du PASA: La vérification confirme que le PASA est appliqué conformément aux documents écrits élaborés par le fabricant. Le personnel du programme des produits transformés, avant d'accorder une reconnaissance en vertu du PASA, vérifie que toutes les composantes et mesures de contrôle du PASA sont appliquées et permettent d'assurer la conformité.

1.6 PRODUITS TRANSFORMÉS

Rôle de l'ACIA

Ce programme veille à la salubrité des produits transformés (p. ex., fruits et légumes en conserve et congelés), prévient les fraudes et applique les normes de qualité. L'ACIA s'assure que les produits fàbriqués dans les établissements sous inspection fédérale qui sont destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation, de même que les produits importés au Canada, sont sains, salubres et emballés et étiquetés d'une manière adéquate.

Les produits transformés, tels que définis dans le Règlement sur les produits transformés et le Règlement sur les produits de l'érable, occupent une grande part du marché canadien des aliments. La consommation annuelle par habitant de fruits et de légumes transformés est estimée à 54 kg. Le Canada est le sirop d'érable, qui est vendu dans plus de 30 pays. En 2002-2003, 28 685 tonnes de produits d'érable ont été exportées aux États-Unis, en Europe et en Asie, ce qui représente des recettes de l'ordre en Paie, ce qui représente des recettes de l'ordre de plus de 144 millions de dollars.

Description du programme

En 2002-2003, le programme des produits transformés a été exécuté au coût approximatif de 14,3 millions de dollars, soit 2,5 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Soixante-dix employés ont travaillé à temps plein à l'exécution de ce programme.

En vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, l'ACIA établit les normes relatives aux produits transformés, aux établissements de transformation agréés par le fédéral, aux importateurs et aux exportateurs.

contrevenu aux normes réglementaires. contenir et poursuivra toute entreprise ayant l'huile d'olive et les aliments qui sont censés en retirés du marché. L'ACIA continuera à analyser d'ordonnances visant à ce que ces produits soient mesures d'application, comme la délivrance canola. En conséquence, l'ACIA a pris diverses d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile de pas d'huile d'olive mais de l'huile de grignons certain nombre de ces produits ne contenaient dans une présumée huile d'olive. On a constaté qu'un sur les aliments conservés dans de l'huile d'olive ou ci-après. En 2002-2003, l'ACIA a concentré ses efforts au cours des cinq dernières années sont présentés pratique illégale. Les résultats des analyses effectuées analysent des échantillons afin de détecter cette si un produit est falsifié, les laboratoires de l'ACIA est impossible pour les consommateurs de savoir l'ajout d'huiles de moins bonne qualité. Comme il La falsification de l'huile d'olive peut inclure

| % 0 0 \$\varepsilon\$ \text{TOO}\$ % 1'6 \$\dagger\$ \$\dagger\$ \$\dagger\$ | Anné |
|--|--------|
| % 0 0 0 EZ IOO | Z-Z00Z |
| | 2-1002 |
| % 9°9 ₹ ZZ 0000 | Z-000Z |
| | Z-666I |
| % S'FI 8 SS 666 | 1-8661 |

conformité du marché en général. * Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la

alimentaires et des substituts de repas. produits pour la perte de poids, des suppléments produits favorisant une « vie active » notamment des à venir afin d'y inclure un plus vaste éventail de domaine. Ce projet sera élargi aux cours des années en place de mesures de contrôle de qualité dans ce niveaux de distribution et des directives sur la mise 2003-2004 de l'ACIA prévoit des inspections à tous les la conformité auprès de leurs membres. La stratégie sectorielles font maintenant une promotion active de de l'ACIA dans ce secteur, certaines associations le rendement. En raison de l'insistance continuelle sont des allégations non permises sur les drogues et infractions les plus courantes en matière d'étiquetage et l'absence de certains ingrédients déclarés. Les autorisées, la présence de substances non permises quantité de minéraux qui excède les concentrations souvent observées sont l'ajout de vitamines, la infractions aux normes de composition les plus composition et de 4 p. 100 pour l'étiquetage. Les taux de conformité étaient de 6 p. 100 pour la conformité par rapport à 2001-2002, alors que les conformes. Il s'agit d'une nette amélioration de la tillons vérifiés à l'égard de l'étiquetage ont été jugés ont été jugés conformes; 85 (45 p. 100) des 190 échan-180 échantillons analysés à l'égard de la composition échantillonné divers produits : 72 (40 p. 100) des des produits. En 2002-2003, l'ACIA a analysé et renseignements et conseils concernant l'acceptabilité accompagnée d'information sur l'étiquetage et de

dans ce secteur. indiquent qu'une vigilance constante est nécessaire positifs à l'égard d'une falsification en 2002-2003 pas de viande hachée falsifiée. Les 33 échantillons en 2001-2002 afin de s'assurer qu'elles ne vendaient ont instauré de nouvelles procédures de contrôle puisqu'un grand nombre de chaînes de magasins les petits magasins indépendants en milieu rural, poursuite. En 2002-2003, on a davantage insisté sur d'infractions répétées et de nécessité d'intenter une Des échantillons officiels ont été prélevés en cas analyses ont reçu une lettre d'avertissement. Tous les magasins qui ont échoué aux premières

indique une conformité plutôt élevée dans ce secteur. des sulfites et un seul l'était par des céréales, ce qui céréales. Aucun des échantillons n'était falsifié par été analysés aux fins de dépistage de sulfites et de En 2002-2003, 436 échantillons de viande hachée ont

les paliers du circuit de distribution. La lettre était dépositaires de produits non conformes à tous les mesures d'application nécessaires contre les l'intention d'effectuer des inspections et de prendre lois canadiennes. La lettre indiquait que l'ACIA avait informant de leur obligation de se conformer aux et distributeurs de produits de nutrition sportive les à plus de 4 000 détaillants, importateurs, fabricants ces produits. En 2002-2003, l'ACIA a envoyé une lettre l'ACIA a établi un degré élevé de non-conformité de Ce projet jugé prioritaire en 2001-2002 est repris car nutritifs pour améliorer la performance physique. boissons qui sont consommés comme suppléments les aliments sous forme de poudres, de tablettes et de Les produits de nutrition sportive comprennent

Projets prioritaires

les consommateurs de pratiques déloyales. entreprises par l'ACIA en 2002-2003 pour protéger risque élevé. Voici quelques exemples d'initiatives réalise des projets prioritaires dans des secteurs à produits et des établissements, l'ACIA établit et En plus des projets permanents d'inspection des

de viandes fraîches même si elles ne le sont pas. Les sulfites donnent aux viandes hachées un aspect produit de bœuf haché en vue d'accroître les profits. chère ou une céréale peuvent être ajoutées à un santé des personnes allergiques. Une viande moins les consommateurs et constituent un danger pour la des sulfites entraînent des pertes économiques pour contiennent des espèces étrangères, des céréales ou qu'il ne peut être falsifié. Les viandes hachées qui doit être composé exclusivement de bœuf et de bœuf. La loi fédérale stipule que le bœuf haché représente environ 35 p. 100 de toutes les ventes Falsification du bœuf haché: Le bœuf haché

substances étrangères. aux fins de dépistage de viande falsifiée par des et de magasins indépendants ont été analysés de viande hachée provenant de chaînes de magasins Au cours des trois dernières années, 1 167 échantillons

qui sont allergiques à l'acide sulfureux. un grave danger pour la santé des personnes déclarée de sulfites représente également la croissance de bactéries. La présence non fraîcheur, qui dissimule mais n'empêche pas couleur rouge clair et une apparence de consommateur en donnant au produit une de sulfites à la viande hachée trompe le de l'acide sulfureux ou ses sels. L'ajout étant du « bœuf haché maigre » en ajoutant illégalement la viande étiquetée comme que l'entreprise et M. Blounas avaient falsifié aux inspecteurs de l'ACIA de découvrir de routine menée en juin 1999 a permis les aliments et drogues. Une inspection chefs d'accusation, en vertu de la Loi sur reconnu les parties coupables, sous quatre par la cour provinciale de Toronto, qui a et M. Louis Blounas de Scarborough (Ontario) a été imposée à Morth Hill Meat & Deli Ltd. Le 26 mars 2003, une amende de 20 000 \$

| % 8'07 | £\$ | ۷02 | 1002-000 |
|---|--|--------------------------|-----------|
| % S'\$ | ₹7 | 089 | 2002-1002 |
| % <u>L</u> ' <u>L</u> | 33 | 430 | 5002-2003 |
| neys anoilineade ayan talusèn nu unetdo noitseilislet eb itisoq | Nombre d'échantillons ayant obtenu un résultat noiteafielet de filsification | Nombre d'échantillons | |

Aliments importés: 770 inspections ont été effectuées pour des aliments prioritaires importés par des importateurs non agréés, ces inspections ont donné lieu à 2 304 infractions. Ces infractions ont entraîné la mise en œuvre de mesures d'application, tandis que 339 des infractions ont nécessité la mise en œuvre de mesures d'application, tandis que 339 des infractions ont nécessité la mise en œuvre de mesures d'application comme la saisie du produit.

Étant donné que la stratégie d'inspection de l'ACIA en 2002-2003 visait des produits importés affichant de faibles taux de conformité et que la surveillance des importateurs responsables de ces produits a été intensifiée, les taux de conformité en matière de importés ont continué de chuter. Ils sont donc très bas. On constate aussi une hausse de la variété et du volume des aliments importés au Canada. Pour améliorer la conformité, l'ACIA continuers de fournir de l'information aux importateurs et de les inciter à mettre au point des systèmes de contrôle afin que les aliments qu'ils importent satisfassent à la réglementation canadienne.

Le 20 juin 2000, l'ACIA a lancé une enquête concernant les magasins de vente au détail 1ay's Food Market (Can-Na Foods Ltd.), à Calgary, et a porté des accusations après avoir découvert que de la viande chevaline était étiquetée et vendue comme étant de la viande de bœuf. Le 10 septembre 2002, Can-Na Foods Ltd. ainsi que sa propriétaire la viande de bœuf. Le 10 septembre 2002, Tran Quyen Luu ont écopé d'amendes totalisant 82 500 \$ après avoir été reconnus totalisant 82 500 \$ après avoir été reconnus d'accusation, devant la Cour provinciale, d'accusation, devant la Cour provinciale,

d'avoir enfreint la Loi sur les aliments

et drogues.

| 10 | 2000-200 | 7007 | Z-100Z | 5003- | 7007 | |
|------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|------------------------------|
| ob xusT estimrofnoo | Lots échantillonnés | ob xusT Stimrofnoo | Lots échantillonnés | Taux de conformité | Lots Antillonnés | фэ |
| 7,58 | 101 | S'06 | 220 | 4, 89 | 7.4.7 | Quantité 19190 |
| 9'SZ | ₽₽ [[| ۲,81 | Z99 | 7,8 | 3 119 | noitisoqmoC noitutisdus t |
| 32,7 | 3745 | 2,22 | ₹65 € | 8,8 | 10 320 | əgstəupitê |
| 0 | ħ | 0 | 3 | 0 | ۷ | 9ublicité |

conformité du marché est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la .

| I | 2000-200 | 7007 | 7-1007 | 5002- | 7007 | |
|---------|------------------------|----------------------|------------------------|----------------------------|---------------------|-------------------------------|
| Taux de | Lots échantillonnés | ob xusT Spimronco | Lots échantillonnés | Sparage Taux de Stimrolnoo | Lots sannollitan | ęcps |
| 18 | 978 | ₽ '∠8 | 320 | 6'78 | 667 | Quantité nette |
| S,75 | 969 I | I,24 | 1 229 | ۷٬ ۲۷ | 7 300 | Composition noitutisdus te |
| 9'99 | 7.834 | 9'19 | 3 016 | 5,28 | 3 108 | Étiquetage |
| 7,2 | 9₺ | 9'41 | ₹8 | 6'9 | 102 | Publicité |
| | | | | | | |

conformité du marché en général. * pursel l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentaitues de la

mesures d'application comme la saisie du produit. 514 d'entre elles ont nécessité la mise en œuvre de mesures d'application, tandis que seulement

nette a diminué et doit être améliorée. aux exigences en matiere d'etiquetage et de quantité des trois dernières années. Toutefois, la conformité position et de la publicité s'est améliorée au cours des infractions. La conformité au chapitre de la comde la conformité par l'identification et la correction Les indicateurs de rendement clés sont l'amélioration

consommateurs. Au total, 2 563 inspections ont été produits qui presentent le plus grand risque pour les concentre ses ressources sur les établissements et les Inspections d'aliments vendus au détail : LACIA

Toutes les infractions ont entraîné la mise en œuvre inspections ont donné lieu à 12 187 infractions. fruits et les légumes frais et les charcuteries; ces les produits laitiers, les produits de boulangerie, les de vente au détail, comme la viande, le poisson, fabriqués ou emballés et étiquetés dans des points effectuées sur des produits alimentaires prioritaires

de mesures de formation des commerçants et de

| T | 007-0007 | 7002 | 7-1007 | 2007- | 7007 | |
|-----------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|--------------------------------------|
| əb xuaT əsimvolnoə | Lots échantillonnés | Taux de conformité | Lots échantillonnés | Sh xust Stimrolnoo | Lots Intillonnés | sdoè |
| Ζ'∠8 | tt8 9t | I'98 | 970 48 | S,18 | 759 [9 | Quantité nette |
| €,48 | Z₹6 ZZ | 1 198 | 960 ₹7 | ۷,78 | 090 ÞÞ | Composition notition et substitution |
| I't9 | 111 98 | 9'87 | S40 I4 | 8'79 | 27.7.72 | Étiquetage |
| Z'IS | ₽ 2₽ | Z'IZ | 78₽ | 6'08 | 1 289 | Publicité |

conformité du marché en général. * Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnées, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la

les années précédentes. environ 30 p. 100 de plus de plaintes que pendant de plaintes. En 2002-2003, elle a fait enquête sur L'ACIA accorde la priorité aux enquêtes découlant d'étiquettes soumises à une vérification en 2003-2004. entraîne une augmentation draconienne du nombre l'on s'attend à ce que cette nouvelle réglementation du nombre de vérifications d'étiquettes en 2002-2003,

Conformité des établissements et des produits

vente au détail. Ses résultats sont décrits ci-après. niveau de la fabrication, de l'importation et de la produits alimentaires canadiens et importés au L'ACIA concentre ses activités d'inspection sur les

la saisie du produit. la mise en œuvre de mesures d'application comme d'application dans l'industrie, et 149 ont nécessité la mise en œuvre de mesures de formation et 1 626 infractions. Toutes les infractions ont entraîné ments canadiens; ces inspections ont donné lieu à de non-conformité) fabriqués dans des établisse-(aliments qui, selon l'ACIA, posent un risque élevé on a mené 714 inspections d'aliments prioritaires Aliments industriels canadiens: Pendant Pannée,

priorités. Cette initiative est prévue pour 2003-2004. comme prévu en 2002-2003 en raison d'autres la radio et à la télévision n'a pas été mis en œuvre pour orienter les inspections sur la publicité à en réponse aux plaintes. Un projet de conformité inspections sont presque exclusivement effectuées taux de conformité de la publicité est faible, car les constant au cours des trois dernières années. Le mité pour les produits canadiens est demeuré assez de l'ACIA dans ce secteur, le taux global de conformontre des signes d'amélioration grâce aux efforts Bien que le taux de conformité de la composition

Plaintes et requêtes

prompte et efficiente aux demandes d'assistance. indicateurs de rendement clés incluent sa réponse plaintes de consommateurs et de commerçants. Les tions d'étiquettes et a fait enquête à la suite de renseignements, a rempli des demandes de vérifica-En 2002-2003, l'ACIA a répondu à des demandes de

| N ^{bre} de vérifications d'étiquettes | N _{bre} de | ob ^{ord} N sointelq | əəuuA |
|--|---------------------|---------------------------------|-----------|
| E69 E | 10 762 | Z 2 0 Z | 2002-2003 |
| ∠IÞ 9 | 15418 | 688 I | 2001-2002 |
| 105 4 | 690 †1 | 1381 | 1002-0002 |

des aliments. Bien qu'on ait observé une réduction d'une liste élargie d'éléments nutritifs pour la plupart le 1º1 janvier 2003 exigera la déclaration obligatoire l'étiquetage nutritionnel promulguée par Santé Canada faites. Cependant, la nouvelle réglementation sur relatives à la teneur en éléments nutritifs étaient maintenant volontaire, sauf lorsque des allégations de l'étiquetage. L'étiquetage nutritionnel était jusqu'à un mécanisme efficace pour améliorer la conformité aliments et distribuées sur le marché. Elles sont donc avant que les étiquettes soient apposées sur les fications d'étiquettes visent à détecter des infractions relativement aux exigences réglementaires. Les véripermettent de fournir de l'information à l'industrie un mécanisme important de conformité, car elles environ 30 p. 100 en moins), celles-ci demeurent aient été reçues au cours de la dernière année (soit Bien que moins de demandes de renseignements

Les provinces et territoires jouent un rôle limité dans ce secteur. L'ACIA a conclu un protocole d'entente portant sur l'inspection des établissements non agrées avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et palités qui appliquent la réglementation en matière de salubrité des aliments au niveau de la vente au détail. Santé Canada met au point des règlements au sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations aut ritionnelles et les allégations relatives à la santé.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

accomplis en matière de conformité. par cas, ce qui permet de surveiller les progrès des producteurs ciblés sont toutefois suivis au cas de conformité des denrées, des importateurs et de la conformité du marché en général. Les taux ces taux de conformité ne sont pas représentatifs mateurs et des évaluations du risque. A ce titre, prioritaires établis à partir des plaintes de consomà la conformité du secteur. L'ACIA vise des secteurs de service de l'ACIA et les améliorations apportées de rendement clés touchent le niveau de prestation conduit des analyses de laboratoire. Les indicateurs vérifications d'étiquettes, effectue des inspections et la conformité. Elle répond aux requêtes, mène des diverses mesures d'application afin d'encourager d'analyses de produits. Elle met également en œuvre consommateurs et de commerçants, d'inspections et effectue des enquêtes à la suite de plaintes de Pour prévenir l'usage de pratiques déloyales, l'ACIA

LACIA cible efficacement les secteurs prioritaires, car elle continue d'y déceler des lacunes au chapitre de la quantité, de la composition, de l'étiquetage et à publicité. En outre, les améliorations apportées à certaines denrées comme le bœuf haché, l'huilc à certaines denrées comme le bœuf haché, l'huilc l'efficacité des interventions planifiées.

1.5 PROGRAMME DES PRATIQUES D'ÉTIQUETAGE ÉQUITABLES

AIDA'l əb əlô8

Le travail de l'ACIA qui consiste à régir la quantité de produits alimentaires est important pour les Canadiens, étant donné qu'il sert à protéger le consommateur contre des pratiques fausses et trompeuses et qu'il favorise une concurrence équitable dans le secteur. L'ACIA aide à assurer la conformité non seulement des aliments produits ou importés par des établissements qui ne sont pas agrées par le fédéral, mais aussi des aliments qui sont fabriqués ou emballés et étiquetés dans le secteur du détail¹⁸. Ces produits alimentaires comptent pour environ 57 p. 100 des dépenses alimentaires des consommateurs canadiens (à l'exclusion des restaurants).

Description du programme

Durant 2002-2003, le programme des pratiques d'étiquetage équitables a coûté environ 18,8 millions de dollars, soit 3,3 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au total, 94 employés ont participé à l'exécution du programme.

L'ACIA protège les Canadiens contre les pratiques déloyales du marché et favorise l'application des dispositions sur la fraude et l'étiquetage énoncées Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits produits alimentaires canadiens et aux produits alimentaires canadiens et aux produits alimentaires canadiens et la fabrication, de l'importés, de même qu'au niveau de la fabrication, de l'importation et de la vente au détail. L'ACIA cible les produits et les établissements à risque élevé, inspecte et analyse des produits alimentaires et établissements à risque élevé, inspecte et analyse des produits alimentaires et évalue les systèmes de contrôle du secteur.

Ocs aliments comprennent le cacao, les produits et confiseries de chocolat; le café et les fauces, le sel et les asacisonnements; les gras et les huiles; l'eau embouteillée et la glace emballée; les produits de noix et les produits de noix; les desserts; les mets préparés surgelés; les casse-croûte; les produits de noix; les desserts; les mets préparés surgelés; les casse-croûte; les produits de noix; les desserts; les mets préparés surgelés; les casse-croûte; les produits de nutrition sportive; les boissons gazeuses; etc.

importés. d'établissements non agréés et deux des produits légumes frais. Trois visaient des produits provenant en 2002-2003, cinq portaient sur les fruits et les Incidents et rappels: Des 381 rappels d'aliments

être importés au Canada. d'établissements reconnus en vertu du PCC peuvent Actuellement, seuls les cantaloups provenant pour minimiser le risque de contamination future. programme de certification des cantaloups (PCC) mexicain à l'évaluation et à la reconnaissance d'un travaillent de concert avec le gouvernement groupe de producteurs. Les représentants de l'ACIA mexicains, ce qui a limité les importations à un petit alerte à l'importation à l'égard de tous les cantaloups aux Etats-Unis. En novembre 2002, l'ACIA a émis une nombreuses maladies au Canada et de deux décès infectés par Salmonella poona ont été la cause de En avril 2001 et en mai 2002, des cantaloups mexicains

et d'autres sont en préparation. de renseignements sur les fruits et les légumes frais normes. Le site Web de l'ACIA contient des fiches compréhension dans l'industrie des lois et des sont mises en place au besoin pour améliorer la Des activités d'éducation et de sensibilisation

> l'origine du problème. 19ACIA a mené des enquêtes de suivi pour déterminer ont été rappelés instantanément. Dans les deux cas, importés étaient contaminés. Les produits contaminés Deux échantillons canadiens et deux échantillons dépistage de contaminants microbiologiques. de fruits et de légumes frais importés aux fins de fruits et de légumes frais canadiens et 255 échantillons En 2002-2003, l'ACIA a analysé 244 échantillons de

Phygiène alimentaire aux germes. les normes d'évaluation des Principes généraux de provinciaux afin qu'ils sachent comment appliquer de 100 inspecteurs de l'ACIA et 22 inspecteurs en œuvre un module qui a permis de former plus pour les graines germées en élaborant et en mettant son projet spécial d'inspection et d'échantillonnage février 2001. En 2002-2003, l'ACIA a encore amélioré de germes n'a pas été associé à une flambée depuis graines germées. Le secteur canadien de la production du Code d'usage sur la production hygiénique des canadiens. L'ACIA a également élaboré une ébauche et de tracer le profil microbiologique des germes de la production de germes de qualité alimentaire d'évaluer les pratiques de fabrication du secteur national d'inspection et d'échantillonnage afin malades entre 1995 et 2001. L'ACIA a lancé un projet alimentaire qui ont rendu plus de 375 personnes responsable de six flambées d'intoxications d'origine Le secteur des graines germées canadiennes a été

trouvé aucun produit irradié. 124 échantillons de ces fruits en 2002-2003 et n'a ne sont pas autorisés au Canada. L'ACIA a analysé Les avocats, goyaves, mangues et papayes irradiés

d'infraction plus élevé. Les produits qui depassent les limites maximales des résidus (LMR) établies dans le Règlement sur les aliments et drogues font l'objet d'une enquête menée par l'ACIA dans le cadre d'activités d'inspection et de surveillance plus ciblées. Si le produit demeure non conforme aux LMR, il sera retenu en attendant les résultats d'analyse de laboratoire. Au 31 mars 2003, l'ACIA avait inscrit plus de 122 agriculteursou expéditeurs aur sa liste de surveillance. Les données de surveillance recueillies par l'ACIA sont utilisées par Santé lance recueillies par l'ACIA sont utilisées par Santé. Canada pour évaluer les risques que présentent les résidus chimiques pour la santé des Canadiens.

En 2002-2003, l'ACIA a recueilli 2 621 échantillons de produits canadiens et 5 055 échantillons de produits importés pour analyse. Les échantillons ont été analysés aux fins de dépistage d'un vaste éventail de produits chimiques agricoles ou de contaminants chimiques. Par exemple, lorsque des échantillons de fruits et de légumes frais sont analysés à l'égard des résidus de pesticides, chaque analysés à l'égard mettre de dépister environ 269 pesticides différents. Les résultats, comparés aux données des années précédentes, sont présentés aux données des années

Les inspections des exportations permettent d'attester de la qualité des fruits et des légumes et favorisent le commerce. L'ACIA a effectué 20 150 inspections; 7 318 inspections étaient prévues en 2002-2003. La majorité des envois étaient destinés à l'exportation aux États-Unis.

Lorsqu'il y a une pénurie de fruits ou de légumes frais, les transformateurs et remballeurs peuvent demander une exemption ministérielle afin de soustraire un produit des exigences concernant sur les fruits et les légumes frais. En 2002-2003, sur les fruits et les légumes frais. En 2002-2003, de produits importés et 249 exemptions sur de produits importés et 249 exemptions sur 4 301 envois de produits canadiens.

Analyse des produits

Pour protéger la santé des Canadiens d'éventuels effets néfastes liés à la présence de résidus de produits chimiques agricoles sur les fruits et les de surveillance des produits chimiques. Par exemple, les produits qui ont des antécédents de conformité élevée sont moins fréquemment de conformité élevée sont moins fréquemment échantillonnés que les produits affichant un taux

| % E'66 | % 0'66 | % 0'66 | % 0'66 | % Z'66 | % 6'86 | % E'86 | % S'86 | % 8'46 | % 8'86 | Taux de conformité |
|--------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|-----------------------|
| SS() S | 179 7 | ₹06 7 | 764 8 | 620 [[| ₹06 Z | 8678 | 7 230 | 686 9 | 7447 | Nombre d'analyses |
| ·dmI | Can. | ·dm1 | Can. | ·dm1 | Can. | ·dml | Can. | ·dwl | Can. | |
| 8003 | 7-7007 | 700 | 7-1007 | 100 | 7000-20 | 000 | 1999-20 | 666 | 81-8661 | Exercice |

ou microbiologiques. fins de détection de contaminants chimiques sert à examiner les fruits et légumes frais aux

jetés, réexportés, reclassés ou réétiquetés. frais. Les produits qui ne sont pas conformes sont et d'étiquetage du Règlement sur les fruits et les légumes aux dispositions en matière de qualité, d'emballage émet un avis de retenue dans les cas d'infractions nombre, 357 ont entraîné la retenue du produit. On 11 814 avaient été prévues pour 2002-2003. De ce L'ACIA a effectué 15 364 inspections à destination; des produits canadiens et importés et en faire état. des « inspections à destination » pour vérifier l'état Vérification: Les inspecteurs de l'ACIA effectuent

pour en vérifier la conformité. effectué 189 visites dans 117 établissements agréés PACIA. En 2002-2003, les inspecteurs de l'ACIA ont surveillance périodique de la part des inspecteurs de sur les fruits et les légumes frais et font l'objet d'une de l'ACIA. Les EAP doivent respecter le Règlement terre sans avoir obtenu pour autant une certification interprovincial des pommes et des pommes de leurs produits et peuvent participer au commerce responsables de la surveillance de la qualité de entrepôts agréés de produits (EAP). Les EAP sont des établissements agréés par le fédéral, appelés pour le commerce interprovincial peuvent devenir emballent des pommes et des pommes de terre Les entrepôts de fruits et de légumes frais qui

peuvent être importés. qui ne satisfont pas aux normes canadiennes ne expéditions à leur arrivée au Canada. Les produits S'ils proviennent d'autres pays, l'ACIA inspecte les du département de l'Agriculture des États-Unis. importés des États-Unis, l'ACIA exige un certificat oignons et les pommes de terre. Si ces produits sont Ces inspections sont utilisées pour les pommes, les dédouanement pour 2002-2003 et en a effectué 841. L'ACIA a prévu 362 inspections à des fins de

1.4 FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

AIDA'l sb slôA

agricoles, les expéditeurs et les distributeurs. par l'ACIA protègent les consommateurs, les exploitants produits. Des dispositions réglementaires appliquées frais et assure l'échantillonnage et la surveillance des L'ACIA contribue à la salubrité des fruits et légumes fruits frais et 141 kg de légumes frais par année¹⁷. En moyenne, les Canadiens consomment 64 kg de

Description du programme

totales de l'ACIA. Au total, 151 employés y ont travaillé. de dollars en 2002-2003, soit 4,3 p. 100 des dépenses frais a nécessité des dépenses d'environ 24,1 millions L'exécution du programme des fruits et légumes

coûts des services d'inspection. frais d'utilisation permettent de recouvrer certains et établit et maintient des normes de qualité. Les international, accorde des permis aux commerçants Canada, l'ACIA régit le commerce interprovincial et En vertu de la Loi sur les produits agricoles au ainsi que l'inspection et la certification de la qualité. deux volets : l'évaluation de la salubrité des aliments Le programme des fruits et légumes frais comporte

frais, dans les limites de leur compétence. des aliments ou aux rappels de fruits et de légumes municipaux participent aux enquêtes sur l'innocuité Les services de santé publique provinciaux et des fruits et légumes frais importés et canadiens. effectuent également des évaluations de la salubrité Des provinces comme l'Ontario et le Québec

en 2002-2003 Activités et rendement prévis

des fruits et légumes frais. L'analyse des produits en matière de salubrité des aliments et de qualité et favorisent la conformité de l'industrie aux normes Les activités de vérification et d'application évaluent

terre: situation et tendances de la production canadienne. Canada pour 2001-2002 : Les fruits : situation et tendances au Canada; Les légumes : situation et tendances au Canada; Les pommes de Statistiques de consommation provenant de la Direction générale des services à l'industrie et aux marchés d'Agriculture et Agroalimentaire

| | | des catastrophes naturelles. | |
|--------------------------------------|---------------------------------|--|-----------------------------|
| | | guerre ou qui ont connu | le fédéral |
| | | qui étaient récemment en | agréé par |
| poursuit en 2003-2004. | | sont notamment des pays | secteur non |
| des craintes, le projet se | | importés. Les pays ciblés | ub sətroqmi |
| on continue d'avoir | antistation | des bonbons et du riz | aliments |
| élevé, mais comme | prélevés – 100 % | champignons, du paprika, | dans des |
| Degré de conformité | 45 échantillons | L'étude a sélectionné des | Métaux lourds |
| en 2003-2004. | | de 1 partie par million. | aux huîtres |
| de non-conformité | | par Santé Canada | et les sauces |
| qui ont des antécédents | | et en 1,3 DCP établies | la sauce soja |
| efforts sur des produits | | limites en 3-MCPD | 1,3 DCP dans |
| qu'il faut axer nos | satisfaisants. | la teneur dépasse les | résidus de |
| élevé, ce qui indique | prélevés – 95 % | pour déterminer si | 3-MCPD et |
| Niveau de conformité | 49 échantillons | Échantillonner des sauces | Teneur en |
| pour 2003-2004. | | | |
| Le projet est abandonné | | | |
| alimentaire est faible. | | nouvelle protéine Starlink ^{MC} . | |
| pénètre la chaîne | prélevés. | analyse pour détecter la | |
| Le risque que StarLink ^{MC} | 53 échantillons | de maïs jaune; faire une | |
| 5W 1 1 2 1 5 | trouvée dans les | gros et de détail et dérivés | |
| élevé. | Star Link ^{MC} n'a été | destinés aux marchés de | |
| Degré de conformité | Aucune protéine | Échantillonner des aliments | Maïs Starlink ^{MC} |
| | | exigences de Santé Canada. | |
| | | nutritifs respectent les | |
| | jugée satisfaisante. | concentrations d'éléments | |
| en 2003-2004. | effectuée et est | səl əup rərifier que les | |
| pour régime liquide | établissement a été | Échantillonner des produits | snossimuon |
| Ajout des préparations | L'évaluation d'un | | nod |
| | | et des distributeurs. | préparations |
| élèvé. | sont satisfaisants. | fabricants, des importateurs | səb litiritun |
| Degré de conformité | Les échantillons prélevés | Mettre à jour la liste des | Enrichissement |
| Analyse préliminaire | Sommaire des résultats | Objectif | eniT |

| | | responsabilités. | |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|------------------|
| | | exposant leurs | |
| folique à la farine. | | Pindustrie leur | enrichies |
| d'ajout obligatoire d'acide | | aux responsables de | alimentaires |
| conformité aux exigences | | Envoyer des lettres | et les pâtes |
| pour vérifier la | identifiés. | | pour la farine |
| fabricants en 2003-2004 | 203 importateurs | des importateurs. | obligatoire |
| évaluation chez les | 204 fabricants et | des fabricants et | en acide folique |
| Échantillonnage et | Inventaire complet; | Mettre à jour la liste | Nitaminisativ |
| | et importateurs. | des inspections futures. | |
| | trouvé 45 fabricants | de l'information pour | |
| | produits; ils ont | modifiée; recueillir | réduit |
| | pour cibler les | sous atmosphère | à oxygène |
| | de vente au détail | produits conditionnés | emballages |
| | snisagam 98 anab | importateurs de | dans des |
| en 2003-2004. | ort fait enquête | fabricants et des | boulangerie |
| Le projet se poursuit | Les inspecteurs de | Dresser la liste des | Produits de |
| de gestion des risques. | | | |
| différentes possibilités | | | |
| afin d'aider à cerner les | | | |
| du risque pour la santé | | | |
| Canada une évaluation | ne sont pas conformes. | de potassium). | |
| Demander à Santé | échantillons analysés | importé (0,01 % iodure | |
| | dne bjns qe 80 % qes | de table canadien et | |
| est faible. | analytiques indiquent | de conformité du sel | aldat ab las ua |
| Le degré de conformité | Les résultats | Évaluer les degrés | Ajout d'iode |
| de non-conformité. | | | |
| ayant des antécédents | | | |
| ainsi qu'aux entreprises | | | |
| colorés d'Extrême-Orient | | | |
| confiseries déshydratés | | | |
| aux fruits et aux | | alimentaires non approuvés. | |
| 2003-2004 sera accordée | satisfaisants. | de détection de colorants | |
| ne eque la priorité en | prélevés – 79 % | and xus sətroqmi stnəmils | alimentaire |
| Le degré de conformité | 312 échantillons | Échantillonner des | Colorant |
| | | d'une partie par million. | |
| | satisfaisants. | à la limite réglementaire | |
| | prélevés – 85 % | cyanotoxine supérieures | |
| | 26 échantillons | de concentrations de | |
| en 2003-2004. | | aux fins de détection | |
| devrait se poursuivre | identifiés. | détaillant ou l'importateur | |
| indique que le projet | dix importateurs | d'algue bleue chez le | |
| Le degré de conformité | 16 détaillants et | Échantillonner des produits | səuəld sənglA |
| Analyse préliminaire | Sommaire des résultats | Objectif | ertiT |
| | | | |

| | | | aux pistaches. |
|-----------------|---|---|----------------------------|
| | à 15 parties par milliard. | | Attention particulière |
| | d'aflatoxine supérieures | | |
| | dépistage de concentrations | | en 2003-2004. |
| | əb snh xus sətroqmi | | devrait se poursuivre |
| | et du beurre d'arachide | 78 % satisfaisants. | indique que le projet |
| anixotalA | Échantillonner des noix | 49 échantillons prélevés – | |
| | | | |
| | | | de produits importés. |
| | | | des échantillonnages |
| | | | des inspections et |
| | des échantillonnages). | 10 Containments proves | canadiens ainsi que |
| | pour des inspections et | été exécutées et 15 échantillons prélevés. | évaluations de produits |
| | à utiliser dans l'avenir | | 2003-2004 avec des |
| əlind'l zasb | ou en importent (liste | Quatre inspections ont | Le projet se poursuit en |
| conservés | ces produits en conserve | totalm toditit FZ 10 | |
| xuetègèv | entreprises qui mettent | 17 producteurs canadiens et 24 importateurs. | entièrement satisfaisants. |
| Produits | Dresser une liste des | On dénombre | et d'échantillonnage: |
| 24:115.000 | | 914monèb aO | Résultats d'inspection |
| | et d'échantillonnage). | | produits importés. |
| CONSCIVE | pour fins d'inspection | | échantillonnages de |
| nə səfibiən | à utiliser dans l'avenir | | des inspections et des |
| hypoacides | ou en importent (liste | | oup isnis snoibsnso |
| stnəmils uc | ces produits en conserve | 281 importateurs. | évaluations de produits |
| hypoacides | entreprises qui mettent | canadiennes et | en 2003-2004 avec des |
| Aliments | Dresser une liste des | Il y a 60 conserveries | Le projet se poursuit |
| | germes canadiens. | | |
| | pour évaluer la qualité des | | |
| | Echantillonner des produits | | jugės insatisfaisants. |
| | | | échantillons ont été |
| | Pindustrie. | | les résultats ou les |
| | en œuvre du code dans | | des établissements dont |
| | Evaluer le degré de mise | satisfaisants. | Activités de suivi auprès |
| | | brélevés – 88,5 % | |
| | des graines germées. | 87 échantillons | que des évaluations. |
| ont les germes | la production hygiénique | | d'échantillonnage ainsi |
| | nouveau Code d'usage sur | 70 % satisfaisantes. | activités de formation et |
| d'inspection et | de graines germées au | d'établissements – | 2003-2004 avec des |
| Projet spécial | Sensibiliser les fabricants | 27 inspections | Le projet se poursuit en |
| | | | |
| | de fabrication employées par les établissements canadiens. | .estnasialsitas %4,79 | |
| | Évaluer les bonnes pratiques de fabrication employées par | - stransisisisis 4% 50 | |
| | samitera sagnod sal raniewà | 114 inspections | en 2003-2004. |
| | concentration microbienne. | anoitagnani All | Le projet se poursuit |
| | | .strisfalasants. | +: |
| gallianogra | afin d'en évaluer la | prélèvés – 99 % | conformité. |
| əəlliətuodma | Echantillonner des produits canadiens et importés | 226 échantillons 226 échantillons | Degré élevé de |
| npr | | onolliturdo 866 | Thorne is a support |
| neg | stiriborg seb reggollitged 34 | Sommaire des résultats | Analyse préliminaire |

en 2002-2003 Activités et rendement prévus

ivius auoq médecin, et ces cas sont mentionnés à Santé Canada teurs qui se plaignent de malaises de consulter un immédiates sur la santé. L'ACIA avise les consommacelles susceptibles d'avoir des conséquences néfastes plaintes sont étudiées. La priorité est accordée à allégations peut se plaindre à l'ACIA. Toutes les qu'un produit lui a été vendu en vertu de fausses mangé un aliment ou qui croit avoir été berné parce Le consommateur qui est tombé malade après avoir

teurs par téléphone ou par la poste. aliments après avoir reçu une plainte de consommaont mené environ 7 600 enquêtes sur la salubrité des L'année dernière, les bureaux de l'ACIA au Canada

l'Agence à l'adresse suivante : aliments de l'ACIA, il suffit de consulter le site de ments sur les projets concernant la salubrité des résumés ci-après. Pour de plus amples renseignepour exécution possible en 2002-2003), qui sont salubrité des aliments (sur les 19 projets proposés au point ou poursuivi 14 projets concernant la pour le consommateur. En 2002-2003, l'ACIA a mis établissements qui présentent le plus grand risque ressources d'inspection vers les produits et les liées à la salubrité des aliments, l'ACIA oriente ses En plus de mener des enquêtes sur les plaintes

bureau/bureauf.shtml http://www.inspection.gc.ca/francais/

SALUBRITÉ DES ALIMENTS AJ AUR ETÂUQUETE SUR LA

Rôle de l'ACIA

rappel d'aliments importés et canadiens. consommateur. Les enquêtes peuvent mener au ments qui présentent le plus grand risque pour le résultats d'inspection des produits et des établisseconsommateurs et de commerçants ou découlant de au moyen d'enquêtes résultant de plaintes de aide à protéger les consommateurs contre la fraude de l'ACIA fait la promotion de la santé publique et Le programme d'enquête sur la salubrité des aliments

Description du programme

ont participé à l'exécution du programme. dépenses totales de l'ACIA. Au total, 167 employés de 24,8 millions de dollars, soit 4,4 p. 100 des des aliments a été mis en place au coût approximatif En 2002-2003, le programme d'enquête sur la salubrité

consommateurs et de commerçants. garanties de salubrité et l'examen des plaintes de contrôles exercés par l'industrie alimentaire comme de la salubrité de certaines denrées, l'étude des enquêtes comprennent notamment la surveillance Lorsque le risque est élevé, l'ACIA fait enquête. Ces les risques associés aux disponibilités alimentaires. Les comités scientifiques de l'ACIA ciblent et priorisent

aliments et participent à la gestion des urgences. l'information sur les dangers pour la salubrité des sujet. Tous collaborent à l'enquête, échangent de matière de salubrité des aliments et enquête à leur Santé Canada, identifie les préoccupations en municipaux et provinciaux et les ministères comme LACIA, de concert avec les médecins hygiénistes

| de conformité. | | | d'agrément. | |
|----------------------------------|-----------|---------|------------------------------------|-----------------------|
| témoigne d'un degré élevé | | | ou annuler les certificats | |
| 160 établissements, ce qui | | | prises pour suspendre | |
| ont été suspendus pour les | | | mesures d'application | |
| le projet pilote, cinq agréments | | | Pindustrie – Nombre de | |
| | 300 % | % 6'96 | Taux de conformité de | |
| Durant les trois mois qu'a duré | 70 001 | 70 0 90 | -tyr. J t iii | |
| appropriées ont été prises. | | | | |
| non-conformité, des mesures | | | de salubrité des aliments. | |
| aliments. Dans tous les cas de | | | conformité aux exigences | .siof xus |
| exigences de salubrité des | | | əb xusT – snoitallatsni | se conforme |
| Taux élevé de conformité aux | % 00I | % ₹'86 | səb ətimnolnoə əb xuaT | Uindustrie |
| | | | par des établissements agréés. | |
| de salubrité. | | | des exportations présentées | |
| été rejeté pour manque | | | de demandes de certification | |
| exportations. Un seul lot a | | | produits inspectés à la suite | |
| en fonction du volume des | | | de conformité des lots de | |
| partenaires commerciaux | | | xuaT – northore – struborq | |
| aux exigences des | 0/ 001 | 0/ 1/10 | | |
| Taux élevé de conformité | % 00I | % t't6 | Taux de conformité des | |
| | | | transformation du poisson agréés. | |
| | | | dans des établissements de | |
| | | | des produits de poisson canadiens | |
| volume de production. | | | exercés en vertu du PGQ sur | |
| canadiennes selon le | | | observés à la suite de contrôles | |
| conformité aux exigences | à établir | | canadiens - Nombre d'incidents | |
| Taux très élevé de | Tendance | 9 | Nombre d'incidents – produits | |
| | | | mation du poisson agréés. | |
| | | | des établissements de transfor- | merciales. |
| entroine todyo con ottinio. | | | produits de poisson exportés dans | et com- |
| volume des exportations. | | | exercés en vertu du PGQ sur des | canadiennes |
| commerciaux selon le | | | observés à la suite de contrôles | exigences |
| des partenaires | monto n | | | |
| conformité aux exigences | à établir | т. | portés (PGQ) – Nombre d'incidents | xus trofsitss |
| Taux très élevé de | Tendance | I | -xə siinborq – sinəbiəni'b ərdmoN | Les aliments |
| degré de conformité souhaité. | | | | |
| œuvre en vue d'atteindre le | | | révocations de certificats. | |
| d'application est mise en | | | de suspensions et de | |
| qu'une démarche graduelle | à établir | | de lettres d'avertissement, | |
| Les données indiquent | Tendance | 15 | Profit d'application – Nombre | |
| manque de matières brutes). | | | | |
| à pleine capacité en raison du | | | | |
| d'établissements fonctionnant | | | dans le programme. | |
| de l'industrie (moins | | | rapport au nombre prévu | du service. |
| du caractère saisonnier | | | la conformité effectuées par | efficace |
| de la conformité en fonction | | | Nombre de vérifications de | prestation |
| des tâches de vérification | | | de vérification de la conformité – | assure la |
| Variation du taux de prestation | % 001 | % ₺'0∠ | Taux de prestation des tâches | LACIA |
| | | | or of the notation of will | VIOVI |
| Analyse préliminaire | Ciblé | Mesuré | Indicateur et définition | Mesure et résultat |

un relevé complet sera disponible pour le prochain rapport. Le cadre de gestion du rendement intégrera éventuellement d'autres composantes du Programme du poisson;

PGQ. Le nombre d'incidents est minime par rapport au volume total de poisson et de fruits de mer produits par les quelque 945 établissements de transformation agréés.

En 2002-2003, sur les 381 rappels d'aliments émis, 27 (7 p. 100) portaient sur du poisson et des produits de la mer. La cause principale des rappels de 2002-2003 était la présence de biotoxines marines dans les crustacés et mollusques. Dans tous les cas, l'ACIA a réagi en émettant des avertissements publics et en retirant les produits des étagères de magasins.

Projet pilote du cadre, de gestion du rendement du programme du poisson et des produits de la mer

De janvier à mars 2003, le programme du poisson et des produits de la mer a participé à un projet pilote du cadre de gestion du rendement se rapportant au PGQ. Un modèle logique a été élaboré en tant que « lien » entre les activités et les résultats finaux. Des indicateurs de rendement clés ont été sélectionnés, puis analysées, et un rapport de rendement a été présenté à la haute direction. Le projet pilote a été mis senté à la haute direction. Le projet pilote a été mis en œuvre dans 160 des établissements agréés (environ 16,5 p. 100 de tous les établissements canadiens) et a inclus l'ensemble des indicateurs sélectionnés, d'autres inclus l'ensemble des indicateurs sélectionnés, d'autres indicateurs ont été sélectionnés à l'échelle nationale.

Bien qu'une aussi courte période restreigne la capacité de tirer des conclusions, le projet pilote a permis de valider des indicateurs, d'établir des objectifs préliminaires et de procéder à une analyse préliminaire.

Les résultats du projet pilote ainsi que l'analyse préliminaire des indicateurs sont présentés dans le tableau suivant.

acceptables. Au cours de l'année civile 2002, plus de 19 000 tests de dépistage des biotoxines ont été effectués, soit environ 1 000 de plus que l'année précédente. Cette hausse est attribuable à l'augmentation du nombre de zones de prélèvement et à l'expansion de l'industrie des mollusques et crustacés. Dans l'ensemble, on a formulé 173 recommandations de fermeture attribuable aux concentrations de toxines marines et 32 autres pour des raisons sanitaires (c.-à-d. concentrations inacceptables de coliformes fécaux).

Application: La réponse de l'ACIA à la nonconformité est un processus graduel qui commence par des lettres d'avertissement et va jusqu'à la suspension et à la révocation de l'agrément. Au dernier trimestre, les bureaux participants au projet pilote du cadre de gestion du rendement ont indiqué que dix lettres d'avertissement avaient été émises, que cinq certificats avaient été suspendus et qu'aucun agrément n'avait été révoqué. On peut en conclure qu'une fois l'agrément suspendu, l'exploitant a pris les mesures correctives nécessaires pour éviter a pris les mesures correctives nécessaires pour éviter

Des activités de formation et de sensibilisation sont mises en œuvre au besoin pour accroître la compréhension des règlements et des normes. L'année dernière, on a amélioré le matériel de formation préparé par le Conseil national du secteur des produits de la mer.

Incidents et rappels: Les incidents peuvent être des problèmes se rapportant au PGQ soulevés à la suite de plaintes de consommateurs ou de commerçants ou découlant d'inspections de produits ayant donné des résultats inacceptables. Les incidents peuvent entraîner un rappel. Durant la période allant de planvier à mars 2003, le nombre d'incidents observés à la suite de contrôles exercés en vertu du PGQ sur des produits canadiens et des produits exportés a des produits canadiens et des produits exportés a cas, l'ACIA a réagi par une évaluation des mesures de contrôle et des actions correctives prévues dans le

nationale. et obtenir une compilation des résultats à l'échelle d'analyse des produits (satisfaisant ou non satisfaisant) à ce qu'on puisse saisir l'information sur les résultats suivi des analyses de laboratoire de l'ACIA de manière le Système informatisé pour l'enregistrement et le ordonner l'élimination du produit. On prévoit modifier est avisé et prend les mesures nécessaires, comme ont été dépassées, l'inspecteur qui a demandé l'analyse analyse révèle que les limites de résidus chimiques pas été compilés à l'échelle nationale. Lorsqu'une Les résultats des 41 180 échantillons analysés n'ont

de manière constante en deçà des concentrations les concentrations de biotoxines se maintiennent zones de prélèvement ne sont rouvertes que lorsque reviennent à des concentrations acceptables. Les jusqu'à ce que les concentrations de biotoxines ment, mais la fréquence d'échantillonnage est accrue secteurs qui ont été fermés sont surveillés régulièrerapide et la protection de la santé humaine. Les au même rythme, ce qui permet une fermeture augmenter, la fréquence d'échantillonnage augmente les concentrations de biotoxines commencent à les maladies et les événements courants. Lorsque babilités de récolte, tant commerciale que sportive, région (facteur spatial et facteur temporel), les prode facteurs comme l'historique de la toxine dans la toxines. La fréquence d'échantillonnage est fonction surveillance des variations de la concentration des d'échantillonnage sont établies pour assurer une dans les zones côtières. Des stations et fréquences surveillance des biotoxines marines sont en place de mollusques contaminés. Des programmes de afin d'éviter le prélèvement et la consommation la fermeture des zones de croissance des mollusques l'ACIA est proactif. Ainsi, on ordonne généralement Le programme de surveillance des biotoxines de marines sont exécutées sur les mollusques et crustacés. sur les risques, des épreuves de détection de biotoxines Conformément au Plan de surveillance nationale axé

> thérapeutiques et des additifs alimentaires. environnementaux, des résidus de médicaments importés. Ils permettent de détecter des contaminants sont effectués sur des produits de poisson canadiens et quantité nette¹⁶. Les programmes d'échantillonnage l'intégrité des contenants, de l'étiquetage et de la d'indicateurs chimiques ainsi que la vérification de microbiologiques et organoleptiques, le dépistage nent le dépistage de produits chimiques, les tests des plans d'échantillonnage établis. Elles compren-Les analyses de produits se font dans le cadre

| 901 61 | 081 14 | LOTAL |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| 319 | ₹99 | กะษ |
| 223 | ∠ S₹ | sınəmələ-ogilC |
| 608 | ₽ 78 | Sulfites |
| L ZS | 1 603 | Paramètres de sécurité |
| 212 | 245 | Phosphates |
| 94 | ۷09 ٤ | Pesticides |
| 791 | 335 | SCB et congénères du PCB |
| ₽Z | 85 | Vitrates et nitrites |
| 1 285 | 629 7 | Mercure |
| ₹99 II | 16 366 | sənirsm sənixol |
| 819 | 88¥ E | Histamine |
| 990 I | ₹60 € | əb əgstsiqəC əb subizər stnəmsəibən |
| 7 271 | 778 ₽ | Sésidus de nédicaments |
| Nombre d'échantillons analysés | ombre stests sèutsé | p |

chimique est celui de la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments. Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada et Santé Canada. Le plan d'échantillonnage concernant l'aspect microbiologique et d'échantillonnage pour l'analyse de l'intégrité des contenants est tiré du protocole d'inspection visuelle élaboré par Péches et Océans Alimentarius de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé. Le plan des emballages et de la quantité nette, l'ACIA a adopté les plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex 16 En ce qui concerne les épreuves organoleptiques, les analyses de dépistage d'indicateurs chimiques ainsi que la vérification de l'intégrité

nombre prévu. conformité effectuées devrait se rapprocher du du programme, le nombre de vérifications de la pratiques et procédures découlant de la modification le personnel d'inspection apprendra de nouvelles d'autres évaluations sont requises. A mesure que

ou révoqué. sements (3 p. 100), le certificat a été suspendu par les bureaux participants. Pour les autres établispour les 160 vérifications de conformité effectuées d'un taux élevé de conformité (environ 97 p. 100) cadre de gestion du rendement indiquent l'obtention Les données recueillies pendant le projet pilote du

été mis en place dans tous les cas. tion des données. Des plans d'action corrective ont généralement liés à la notification et à la consigna-PGQI. Les cas de non-conformité observés étaient ont été effectués pour six importateurs adhérant au tateurs de plus que l'année précédente. Des audits importations, ont adhéré au PGQI, soit deux imporresponsables d'environ 30 p. 100 de l'ensemble des l'acceptabilité des lots importés. Dix-huit importateurs, titulaires d'un permis et pour lesquels l'ACIA vérifie tions. Ces importateurs diffèrent de ceux qui sont au PGQI de vérifier l'acceptabilité de leurs importapar l'ACIA pour permettre aux importateurs adhérant à la norme ISO¹⁵ qui utilise des mesures prescrites est un programme d'assurance de la qualité conforme de la qualité pour les importateurs (PGQI). Le PGQI fondement volontaire, soit le Programme de gestion des risques scientifique et a adopté un programme à de l'importation mise sur des pratiques de gestion Canada l'année dernière (fin mai 2003). Le secteur 1 012 importateurs titulaires d'un permis au des produits exportés vers 109 pays. Il y avait d'exportation ont été délivrés en 2002-2003 pour Importations et exportations: 42 201 certificats

> été effectuées en 2002-2003. agrément. Au total, 131 vérifications de système ont qui souhaitent ajouter un volet opérationnel à leur

révoqués, ne sont pas disponibles à l'échelle nationale. le nombre de certificats d'agrément suspendus ou Les chiffres de conformité de l'industrie, mesurés par et du degré de risque associé aux produits importés. des antécédents de conformité à la réglementation intitulée « Importations et exportations ») est fonction les importateurs (PGQI) (voir, ci-après, la section adhérant au Programme de gestion de la qualité pour pour les importateurs titulaires d'un permis et associé au produit. La fréquence des audits prévus la fréquence étant fonction du niveau de risque de la conformité une fois tous les quatre ou six mois, mise en œuvre. Les plans prévoient des vérifications correctives. L'accent est mis sur la vérification de la le prélèvement d'échantillons et le suivi des actions des conditions ayant cours dans l'établissement, de l'exécution du PGQ, l'inspection des produits et Les activités d'audit peuvent inclure la vérification¹³ nossiog ub noitosqeni'l rus tramslgss ub esonegixs xue du poisson applique son plan du PGQ et se conforme pour vérifier si un établissement de transformation d'audit mis en œuvre par les inspecteurs de l'ACIA La vérification de la conformité est un processus

conformité prévues. Ce taux est acceptable, mais ont terminé environ 70 p. 100 des vérifications de de 2003 indiquent que les bureaux participants de gestion du rendement pour le premier trimestre recueillies dans le cadre du projet pilote14 du cadre 606 par rapport à l'année précédente. Les données 2002-2003, ce qui représente une augmentation de 973 vérifications de conformité ont été effectuées en du calendrier de vérification de la conformité. Ainsi, 2002-2003 s'est traduit par la révision des méthodes et Un important changement apporté au programme en

législufives perfinentes. qui ne respectent pas les exigences de la Loi sur l'inspection du poisson, du Règlement sur l'inspection du poisson ou d'autres dispositions qui s'imposent. Ils peuvent retenir ou saisir des produits qui sont gâtés, pourris ou malsains, qui sont présentés de manière frauduleuse ou et que l'établissement ne peut pas corriger le problème au moyen d'un plan d'action corrective, les inspecteurs doivent prendre les mesures 13 Lorsque l'acceptabilité du produit est mise en doute suivant l'identification d'une non-conformité pendant une vérification de la conformité

⁴ Voir ci-après pour de plus amples informations sur le Cadre de gestion du rendement.

OSI) normalisation internationale de normalisation (ISO).

salubres et étiquetés d'une manière adéquate. que le poisson et les produits du poisson sont sains, du poisson respecte les exigences réglementaires et

2002-2003 Activités et rendement prévus pour

liés au poisson et aux fruits de mer. d'analyse des produits ainsi que les incidents et rappels l'industrie, les mesures réglementaires, les résultats l'éducation. Les indicateurs clés sont la conformité de la vérification, l'application de la réglementation et évaluer la conformité de l'industrie, ce qui comprend PACIA utilise divers moyens pour promouvoir et

salubre conforme à la réglementation fèdérale. satisfaisantes. Le résultat est un produit du poisson tion du poisson dans des conditions d'hygiène -emrotenert el trassitrasseg deroproprié garantissant la transformapar le fédéral conçoit et met en œuvre (PGQ)¹². Chaque établissement de transformation du en œuvre un programme de gestion de la qualité exige que tous les établissements élaborent et mettent Canada. Comme condition de cet agrément, l'ACIA transformation du poisson agréés par le fédéral au Au 31 mars 2003, il y avait 945 établissements de

des exigences réglementaires. plan est dûment mis en œuvre et assure le respect vérification permet également de déterminer si ce PGQ mis en œuvre dans les établissements. Cette fédéral permet d'évaluer la pertinence du plan du La vérification des établissements agréés par le

pour des établissements qui sollicitent l'agrément ou du poisson. Les vérifications de système sont effectuées plan du PGQ est conforme au Règlement sur l'inspection (PGQ). Cette vérification permet de déterminer si un prescrites dans le Programme de gestion de la qualité par le fédéral par rapport aux normes de référence du PGQ d'un établissement de transformation agréé La vérification de système consiste à évaluer le plan

DE MER ET PRODUCTION 2.1 POISSONS, FRUITS

Rôle de l'ACIA

et vendu à l'intérieur de leurs frontières. et les territoires réglementent le poisson transformé du poisson produit au pays, tandis que les provinces L'ACIA réglemente également la plus grande partie importés et exportés sont réglementés par l'ACIA. de fruits de mer. Tous les poissons et fruits de mer importé 184 845 tonnes de poisson et 384 178 tonnes et 251 476 tonnes respectivement. Le Canada a fruits de mer et en ont exporté 251 466 tonnes 572 630 tonnes de poisson et 458 036 tonnes de En 2002, les pêcheurs canadiens ont débarqué 10 kg de poisson et de produits de la mer¹¹ par année. En moyenne, les Canadiens consomment environ

Description du programme

du programme. Au total, 343 employés ont travaillé à l'application dollars, soit 9,4 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. poisson et des fruits de mer ont atteint 53,4 millions de En 2002-2003, les coûts d'exécution du programme du

L'ACIA s'assure que le secteur de la transformation vention opportune et efficace aux étapes critiques. des produits du poisson. Elles favorisent une interprélèvement du poisson et de la transformation à froid. Les normes couvrent tous les aspects du d'emballage et aux établissements d'entreposage aux véhicules de transport, aux établissements fruits de mer agréés par le fédéral, aux importateurs, établissements de transformation du poisson et des applicables au poisson et aux produits de la mer, aux (y compris les exigences en matière d'inspection) Elle établit également les politiques et les normes fait respecter le Règlement sur l'inspection du poisson. En vertu de la Loi sur l'inspection du poisson, l'ACIA

¹¹ Données de 2001 de Statistique Canada.

vention réglementaire et le plan HACCP poisson transformé au Canada et exporté à l'étranger. Un PGQ comporte trois volets : le programme préalable, le plan des points d'interpar un établissement pour mettre par écrit et vérifier ses procédés de transformation. Il permet de garantir la qualité et la salubrité du 12 Le PGQ est un système d'inspection et de contrôle du poisson qui décrit les normes, contrôles, méthodes, inspections et registres employées

de trois mois. et du Québec. Le tableau ci-après présente les indicateurs clés, l'analyse et le plan d'action pour une période Les projets pilotes menés dans les établissements d'abattage ont eu lieu dans cinq établissements de l'Alberta

| Cibles préliminaire | ss établies pour le projet pilote qui seront | 5/1 & 60000 9 15 . | of and annot only obj | L |
|---------------------|--|-------------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| | une cote supérieure. | | | |
| .siol xu | obtenu une cote « A » ou | | | |
| e conforme | Nombre d'abattoirs ayant | | | |
| industrie | Evaluation des abattoirs – | % 00I | % 001 | Niveau élevé de conformité. |
| | d'échantillons prélevés. ** | | | |
| | rapport au nombre | | | |
| | d'E. coli 0157:H7 par | | | |
| | négatifs à l'égard | | | |
| | ayant obtenu des résultats | | | |
| | Nombre d'échantillons | | | |
| | produits – E. coli 0157:H7 – | | | des produits. |
| | Taux de conformité des | % 0'66 | % 00I | Niveau élevé de conformité |
| | de pays étrangers. | | | |
| | administratives alimentaires | | | |
| ommerciales. | rejetés par les instances | | | |
| 19 sannaibana | destinés à l'exportation | | | |
| səənəgix | Nombre de produits | | | |
| xus tnotsits | – noitutvoqxə'l û sənitsəb | | déterminer | |
| es aliments | stiuborg esb tələr sb xuaT | 0 | Á | Excellents résultats. |
| | judiciaires intentées. | | | |
| | l'agrément ou de poursuites | | | |
| | révocations, d'annulations de | | | |
| | Nombre de suspensions, de | | déterminer | |
| | Profil d'exécution – | 0 | Á | Aucune action. |
| | rapport au nombre prévu. | | | |
| ervice. | vérification effectuées par | | | des tâches quotidiennes. |
| fficace du | Nombre de tâches de | | | tâches non effectuées sont |
| noitstation | - nothostrisu sb eschobt | | | acceptable; certaines des |
| - 91ussb AIDA' | esh noitaiserd sh xuaT | % E'S8 | % 00I | Taux de prestation |
| ésultat | Indicateur et définition | Mesuré | *§ldiO | Analyse préliminaire |
| desure et | | | | |

эннэлхэ ээнтнэлолд à l'ACIA. Le nouveau modèle du Programme d'activités multi-sectorielles devrait permettre la saisie de données de ** Comptes manuels obtenus à partir des résultats aux tests effectués dans les établissements ou d'autres sources extérieures

collecte et l'analyse des données. L'ACIA entend miser sur le succès de ces projets pilotes en peaufinant les indicateurs et en élargissant la

Le tableau suivant présente des données clés recueillies sur une période de trois mois. Bien qu'une aussi courte période restreigne la capacité de tirer des conclusions, le projet pilote a permis de valider des indicateurs, d'établir des cibles préliminaires et de procéder à une analyse préliminaire de la situation.

Mesure et résultat Indicateur et définition Mesuré Ciblé* Analyse p

| | | | nombre prévu. | |
|--------------------------------|------------|--------|----------------------------------|----------------|
| | | | PASA par rapport au | |
| | | | certification en vertu du | du programme. |
| | | | qui ont obtenu une | aux besoins |
| personnel pour la formation. | | | l'hygiène des viandes | nécessaire |
| pourraient libérer le | | | Nombre d'employés de | technique |
| d'employés d'appoint qui | | | - ASA9 of rue notion sur le PASA | la formation |
| Il y a une pénurie | % OOT | % 8'09 | Taux d'achèvement de | LACIA fournit |
| | | | total d'établissements. | |
| du PASA sera obligatoire. | | | PASA par rapport au nombre | |
| lorsque la mise en œuvre | | | vérifiés aux termes du | l'industrie. |
| pression devrait s'intensifier | | | des viandes reconnus et | risques par |
| limite la transition; la | | | programme de l'hygiène | gestion des |
| ASA9 ub utrav na sártita | | | d'établissements du | pratiques de |
| de l'hygiène des viandes | tənimrətəb | | ardmoN – snoitullateni | l'adoption de |
| La pénurie d'inspecteurs | Á | % 9'EI | Taux de transition des | UACIA favorise |
| | | | HACCP effectuées. | |
| | | | tâches d'audit du système | |
| | | | par rapport au nombre de | |
| | | | pour des problèmes majeurs | |
| | | | résultats conformes obtenus | règlements. |
| | | | sh sidmoM – snoitallateni | conforme aux |
| Niveau élevé de conformité. | % 00I | % 9'76 | Taux de conformité des | Lindustrie est |
| | | | au nombre planifié. | |
| | | | termes du PASA par rapport | |
| | | | vérifications effectuées aux | du service. |
| prestation du service. | | | ab ardmoN - ASA9 ub | efficace |
| pourrait ralentir la | | | de vérification aux termes | la prestation |
| Un manque de ressources | % 00I | % ₹'99 | Taux de prestation des tâches | UACIA assure |
| Analyse préliminaire | *sldiO | Mesuré | Indicateur et définition | résultat |
| | | | | Mesure et |

^{*} Cibles preliminaires établies pour le projet pilote qui seront affinées à l'aide des données de base.

Ce secteur ne constitue normalement pas un problème. cules d'os. Le taux de conformité était de 100 p. 100. aux normes sur le calcium, les protéines et les partiqui ont été analysés afin de vérifier leur conformité

ils étaient tous négatifs. Seize échantillons de viande importée ont été analysés; l'irradiation de la viande n'est pas permise au Canada. dernière a ciblé les produits importés parce que Irradiation: Le programme d'analyse de l'année

et d'allergènes non déclarés. de corps étrangers (comme le métal ou le verre) giques (comme E. coli, salmonelle ou listerias), liées à la présence d'agents pathogènes microbioloen 2001-2002. Les principales causes de rappels sont de produits de viande rouge et de volaille effectués une légère baisse comparativement aux 44 rappels viande rouge et la volaille. Ce résultat représente l'année dernière, 37 (9,7 p. 100) portaient sur la Rappels: Des 381 rappels d'aliments effectués

huit rappels en raison d'E. coli 0157:H7 en 2002-2003. d'E. coli 0157:H7 sous le seuil de détection. Il y a eu manière scientifique afin d'abaisser les concentrations renforcent leurs plans HACCP et les valident de qui font la transformation de produits de bœuf cru que tous les établissements sous inspection fédérale émis une directive de l'hygiène des viandes exigeant alimentaire et hydrique. L'année dernière, l'ACIA a à d'importantes flambées d'intoxication d'origine E. coli 0157:H7 est une bactérie qui a été associée

Programme de l'hygiène des viandes Projet pilote de gestion du rendement -

type HACCP. de transformation de l'Ontario adhérant au PASA de pilotes ont été mis sur pied dans 11 établissements mation et des établissements d'abattage. Des projets d'établissements - des établissements de transforanalysés. Le projet pilote a été mené dans deux types indicateurs de rendement clés ont été recueillis et du cadre de gestion du rendement de l'ACIA. Des du rendement. Ce projet était une composante des viandes a participé à un projet pilote de gestion De janvier à mars 2003, le programme de l'hygiène

> des contenants. parasitologie et 17 tests de vérification de l'intégrité effectué 1 454 tests de bactériologie, 304 tests de importée de l'étranger. Sur ces échantillons, on a viande produite au pays et 276 échantillons de viande 2002-2003, l'ACIA a recueilli 2 262 échantillons de présents dans la viande et les produits de viande. En si des bactéries et d'autres organismes nuisibles sont La surveillance microbiologique sert à déterminer

produits de viande importés de l'étranger. de viande fabriqués au pays et 98,9 p. 100 pour les était plutôt élevé, soit 96,1 p. 100 pour les produits Le taux de conformité des tests de bactériologie

visant à déclarer le Canada indemne de Trichinella. l'égard de Trichinella, dans le cadre de sa stratégie dans le porc. L'ACIA effectue des tests de routine à négatif pour Trichinella, parasite qu'on trouve parfois présentées l'année dernière ayant donné un résultat était de 100 p. 100, la totalité des 304 soumissions Le taux de conformité des tests de parasitologie

les produits de viande importés. à mettre au point des critères de rendement pour conformité de 84,7 p. 100. Ces résultats serviront bactériologiques de base ont donné un taux de également été élaboré en 2002-2003. Les études des contenants de produits de viande importés a Un programme de surveillance de l'intégrité redoubler d'attention pour améliorer la conformité. était de 82,4 p. 100, ce qui indique que l'ACIA doit de l'intégrité et de la stérilité des contenants Le taux de conformité des tests de vérification

problème avait été résolu. insatisfaisants et les essais ont confirmé que le de suivi a été effectuée sur les deux échantillons de 100 p. 100 pour la viande importée. Une enquête mité était de 98,9 p. 100 pour la viande canadienne et l'égard des nitrites et des nitrates. Le taux de conforviande importée de l'étranger ont été analysés à de viande produite au pays et 22 échantillons de Additifs: L'année dernière, au total, 182 échantillons

canadienne et huit échantillons de viande importée les viandes: Il y a eu 75 échantillons de viande Vérification de la conformité aux normes sur

| lstol | Z81 Z9 | 727 | ۷'66 |
|---|--------------|-------------|------------------------|
| Séranol/Stilbène | 989 | 77 | 8'96 |
| Zéranol/Des | 7 990 | 7 | 6'66 |
| Scétate de trenbolone | 2313 | 10 | 9'66 |
| tasilliupast | 986 I | 0 | 0'001 |
| Chyréostatica | 833 | 0 | ()'()()[|
| səbiordtəry. | 2 720 | 0 | 0'001 |
| səbimaflu | 3 800 | 7 | 6'66 |
| 9lozsbino/ | 641 I | 0 | 0'001 |
| ohénylbutazone | 696 | () | 0'001 |
| esticides – viande | 585 ₺ | Ī | 0'001 |
| Vortestostérone | ₽9 | 0 | 0'001 |
| Vicarbazine | ⊅60 I | 0 | 0'001 |
| Hormones naturelles | 02 | 0 | 100'0 |
| lortsagnafám ab atstad | 201 | 0 | 100.0 |
| vermectine | 771 7 | Ī | 0'001 |
| onophore | 3 339 | 61 | †'66 |
| ənoniguìolah | I 723 | 0 | 0'001 |
| 3estagènes | 1 780 | 07 | 6'86 |
| razolidone Met | 609 | 0 | 0'001 |
| luoroquinolones | 3 331 | 7 | 6'66 |
| ənixinul | 1 228 | 0 | 0'001 |
| 5ndectocide | ∠ ₹6 | 97 | ε'46 |
| ənoryqiC | 567 | 0 | 0'001 |
| əlozsbirtəmiC | 1 240 | 0 | 100'0 |
| 9nozsdt 9msx9C | 1 022 | 0 | 100'0 |
| ətsniupoəəC | 3 017 | 0 | 0'001 |
| lobiqol | SFI I | 0 | 0'001 |
| Clenbutérol | 1 738 | 0 | 0'001 |
| lorátemiC | 899 I | 0 | 0'001 |
| Chlorophénol | 7 840 | 0 | 0'001 |
| Chloramphénicol | 979 8 | 0 | 0'001 |
| Satamadra | 3 302 | 7 | 6'66 |
| xobadia | 1 022 | 0 | 100'0 |
| Prévérification du Centre de parasitologie animale | I4Z | 0 | 0'001 |
| səlozsbimiznəs | 1 793 | 0 | 0'001 |
| Seta agonistes | I 385 | 0 | 0'001 |
| Antibiotique – EEP | 3 220 | 172 | t'96 |
| Anthelmintique | 889 | 0 | 0'001 |
| Albendazole | 941 I | 0 | 0,001 |
| Programme d'analyse | Échantillons | Infractions | Taux de conformité (%) |

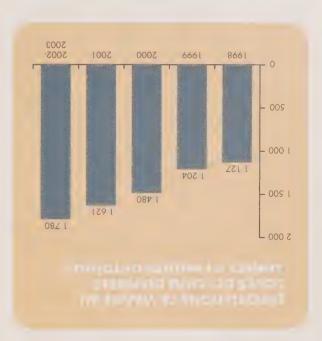
ces analyses sont fréquemment réalisées sur des animaux considérés comme étant suspects par le vétérinaire en chef de l'ACIA.

La surveillance des résidus chimiques sert à établir si les concentrations de produits chimiques (p. ex., antibiotiques, médicaments vétérinaires, prodépassent les limites maximales des résidus établies par Santé Canada. Une telle surveillance permet de prévenir d'éventuels effets nuisibles sur la santé humaine.

L'analyse des données d'échantillonnage indique que 11 097 soumissions d'échantillons de viande produite au pays ont été présentées dans le cadre du programme de surveillance en 2002-2003. De ce des produite, 10 713 échantillons ont été expédiés dans des laboratoires pour fins d'analyse (96,5 p. 100 du nombre ciblé). L'analyse des produits importés, qui plutôt que de volumes prédéterminés, a exigé la scrivités menées dans les abattoirs ont donné lieu activités menées dans les abattoirs ont donné lieu activités menées dans les abattoirs ont donné lieu activités menées dans les abattoirs ont donné lieu ont été inclus au programme de surveillance de la dioxine de l'ACIA.

En moyenne, un très faible pourcentage de résultats dépassaient les limites maximales des résidus permises en vertu de la réglementation. Le taux de conformité le plus bas a été obtenu pour les épreuves par écouvillonnage sur place (EEP) (dépistage antibiotique rapide) à 96,4 p. 100. Les EEP sont fréantibiotique rapide) à 96,4 p. 100. Les EEP sont fréalisées sur des animaux qui présentent l'ACIA durant l'inspection, ce qui pourrait expliquer les nombre plus élevé d'échantillons positifs pour les EEP. Ces résultats sont comparables à ceux des années précédentes. Le tableau suivant présente le résultats sont comparables à ceux des années précédentes. Le tableau suivant présente sont comparables à ceux des années précédentes. Le tableau suivant présente le résultats sont nombre pour permettre la soumis en assez grand nombre pour permettre la soumis en assez grand nombre pour permettre la réalisation d'une analyse statistique.

En 2002-2003, l'ACIA a travaillé avec des équipes d'inspecteurs des États-Unis et de la Russie qui ont visité le Canada pour évaluer divers établissements de transformation sélectionnés au Canada. Les États-Unis ont évalué 14 établissements canadiens, dont dix ont été considérés comme étant satisfaisants et quatre comme ne répondant pas totalement aux exigences américaines. La Russie a évalué 25 établissements producteurs de porc, dont 23 ont été approuvés pour l'exportation.



Des analyses de produits sont effectuées à l'égard de dangers chimiques et microbiologiques ainsi que de dangers liés à la composition (comme des additifs non déclarés) qui peuvent toucher la viande et les produits de viande importés ou fabriqués au pays.

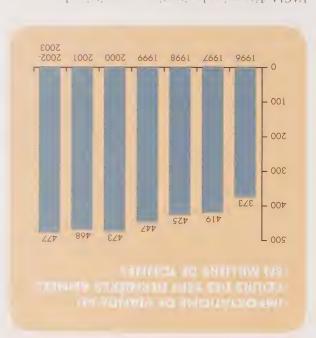
L'année dernière, un total de 109 384 analyses de laboratoire ont été effectuées pour le dépistage de résidus dans les produits de viande. En moyenne, un très faible pourcentage de résultats dépassaient les limites maximales des résidus permises en vertu de la réglementation. Le pourcentage de conformité le plus faible a été obtenu pour les analyses de dépistage de résidus d'antibiotiques (conformité de 96,9 p. 100) qui ont été effectuées sur place dans les abattoirs. Cette situation est attribuable au fait que abattoirs. Cette situation est attribuable au fait que

de canard). européenne et en Hongrie (graisse d'oie et foie (bœuf), en Israël (volaille), dans les pays de l'Union en Roumanie (porc en conserve), au Paraguay de Nouvelle-Zélande. Des examens sont en cours importations de viande d'autruche en provenance place a également été effectuée pour vérifier les et, éventuellement, du chameau. Une visite sur kangourou, de l'opossum de Tasmanie, de l'autruche

flambée de la maladie de Newcastle en Californie. été frappés d'une restriction après le signalement d'une de la volaille en provenance des États-Unis ont aussi flambée de fièvre aphteuse. La volaille et les produits provenance d'Argentine après qu'on y eut signalé une l'égard de l'exportation de bœuf frais désossé en En 2002-2003, des restrictions ont été imposées à

produits de viande canadiens. qu'à la salubrité et à la qualité de la viande et des accordée tant au système de réglementation canadien exportations témoigne du haut degré de confiance endommagés. Le taux élevé d'acceptation des les infractions relatives au poids ou les emballages sont la contamination, les défauts de fabrication, 735 tonnes qui ont été rejetées, les raisons invoquées d'acceptation des exportations. Pour ce qui est des imposées par d'autres gouvernements, selon le taux exigences en matière de salubrité des aliments de viande exportés en 2002-2003 ont satisfait aux l'année précédente. Plus de 99 p. 100 des produits 116 pays, comparativement à 1,6 million de tonnes exporté environ 1,8 million de tonnes de viande dans degré de conformité. L'année dernière, le Canada a destinés au marché national atteignent le même que les produits exportés à l'étranger et les produits viande et de produits de viande, l'ACIA s'assure Exportations: En ce qui a trait à l'exportation de

> frais de l'importateur. Canada dans les délais prescrits ont été détruits aux rejetés qui n'ont pas été expédiés à l'extérieur du ment du serti des boîtes de conserve. Les produits d'insalubrité due à la contamination ou à l'endommage-658 tonnes (0,14 p. 100) ont été rejetées pour cause dernière, sur le total des importations, seulement sur place par les inspecteurs de l'ACIA. L'année périodiques (tous les deux à cinq ans) sont effectuées entre les systèmes d'inspection; et des vérifications



ont été amorcées en Australie pour l'importation du ont été approuvés au Brésil, tandis que des études décelées. Des systèmes d'inspection de la viande critique et ont eu 30 jours pour corriger les lacunes des résultats inacceptables; huit ont obtenu une cote obtenu des résultats satisfaisants; quatre ont obtenu de la viande des États-Unis : 17 d'entre eux ont dans le cadre d'un examen du système d'inspection visité 29 établissements de transformation américains vérifications sur place. L'année dernière, l'ACIA a d'un pays importateur avant d'y entreprendre des méthodes d'inspection et les degrés de conformité L'ACIA détermine la situation zoosanitaire, les

pour le personnel de l'ACIA. cessus et par le besoin en formation supplémentaire ressources nécessaires à la mise en œuvre du pro-

formation relative au PASA. inspecteurs réguliers qui ont besoin de suivre la des équipes spéciales mandatées pour libérer les et formera d'autres inspecteurs qui formeront priorité pour l'ACIA. En 2003-2004, on embauchera du PASA. Les programmes de formation sont une de quatre cours qui mène à la certification en vertu du personnel d'inspection avait terminé le programme l'année. À la fin de mars 2003, 13 p. 100 de l'ensemble au personnel d'inspection de l'ACIA durant toute Des séances de formation sur le PASA ont été offertes

portant sur l'équivalence du PMIV se poursuivent. le département de l'Agriculture des États-Unis d'inspection traditionnelle. Les négociations avec garantie de salubrité aussi élevée que les méthodes ani office of a state of the st et de les retirer de la chaîne. En outre, les analyses de l'ACIA d'identifier les carcasses non conformes de défauts » sont aussi capables que les inspecteurs employés formés et accrédités à titre de « détecteurs affectés aux divers projets pilotes montre que les Surveillance continue des inspecteurs de l'ACIA établissement de plus que l'année précédente. La la volaille agréés par le fédéral au Canada, soit un 12 (20 p. 100) des 59 établissements d'abattage de a été mis en œuvre en tant que projet pilote dans modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) Dans le secteur de la volaille, le Programme

dans les pays importateurs; il existe des similitudes un strict contrôle zoosanitaire est exercé par l'ACIA la conformité est très élevée pour les raisons suivantes: ment à 468 000 tonnes l'année précédente. En général, de viande ont été importées de 20 pays, comparativede l'ACIA. L'année dernière, environ 476 000 tonnes sont sujets à des inspections menées par le personnel certifiés par les vétérinaires des pays importateurs et PACIA. Les produits de viande importés doivent être ne peuvent être importés que de pays approuvés par Importations: La viande et les produits de viande

> les mesures correctives qui s'imposent. activités de l'établissement jusqu'à ce qu'il prenne aboutit à la suspension immédiate de toutes les

persistent de non-conformité en 2002-2003. établissements dont le dossier révèle un problème L'ACIA s'occupe maintenant de réévaluer les

dans les établissements d'abattage et de transformation. des audits du programme de salubrité des aliments Les vérifications aux termes du PASA comprennent la viande rouge et de la volaille agréés par le fédéral. dans tous les établissements de transformation de la mise en œuvre et la mise à jour de systèmes HACCP aliments (PASA) de l'ACIA. Elle requiert l'élaboration, dans le Programme d'amélioration de la salubrité des La démarche d'audit repose sur les principes énoncés

de l'établissement et des exigences commerciales. salubrité des aliments, des antécédents de conformité quence des audits est fonction des dangers pour la des audits partiels sont menés par la suite. La fré-HACCP, on procède à un audit complet du système; HACCP. Durant le processus de reconnaissance procédés et des produits par des audits du système d'inspection traditionnelle des installations, des en vertu du PASA, l'ACIA remplace ses méthodes Lorsqu'un établissement obtient une reconnaissance

s'explique dans une grande mesure par les vastes Les progrès sont lents dans ce secteur, ce qui prévus pour 2002-2003, 458 (35 p. 100) ont été achevés. de l'ACIA de toute façon. Sur les 1316 audits partiels font l'objet d'inspections régulières par des inspecteurs puisque tous les établissements enregistrés au fédéral il n'a pas d'effet négatif sur la salubrité des aliments, d'inspection traditionnel du PASA au nouveau régime, conséquences sur l'ampleur des transitions du régime l'obtenir. Si le nombre trop limité d'audits a des une reconnaissance officielle et 261 sont en voie de les principes HACCP, 363 (58 p. 100) ont obtenu PASA avant mars 2003 et qui appliquent actuellement sollicité une reconnaissance officielle en vertu du Des 624 (81 p. 100) établissements agréés qui avaient

La démarche d'inspection traditionnelle exige la présence à temps plein d'inspecteurs et de vétérinaires de l'ACIA dans les abattoirs pour assurer l'inspection de chaque animal avant et après l'abattage ainsi que le retrait de la chaîne des animaux impropres à la consommation humaine. Les inspecteurs sont présents dans les établissements de transformation de la viande deux ou trois fois par semaine. Les cotes, viande deux ou trois fois par semaine. Les cotes, de AAA à F, servent d'indicateurs de rendement.

Les cotes indiquent le degré de conformité d'un exploitant à la législation. Ainsi, une cote AAA, AA ou A signale que l'établissement a atteint ou même dépassé les exigences de la Loi sur l'inspection des voité B est à la limite de ce qu'on juge acceptable et une cote C désigne un établissement qui ne se conforme pas à l'une ou à plusieurs des dispositions de la Loi ou des règlements. Dans tous les cas, les aliments produits doivent satisfaire aux normes aliments produits doivent satisfaire aux normes officielles de santé et de sécurité.

système fédéral d'inspection de la viande. Une cote F permis d'exploitation ou de leur agrément par le déficiences peut entraîner l'annulation de leurs des établissements cotés B ou C de corriger leurs de l'établissement. Enfin, une incapacité chronique s'ajouter la suspension de certaines des activités d'inspection de l'Agence. À ces mesures peut aussi et une surveillance plus serrée par le personnel d'un plan d'action détaillé pour remédier aux lacunes établissements cotés B ou C figurent l'élaboration des aliments. Parmi les mesures prises à l'égard des si celles-ci présentent un risque pour la salubrité corriger leurs lacunes et de le faire immédiatement L'ACIA exige des établissements cotés B ou C de inférieure à un moment ou à un autre durant l'année. de l'année; 10 p. 100 (49) ont reçu une cote B ou ont conservé une cote A ou supérieure tout au long Quatre-vingt-dix pour cent (464) des établissements 516 rapports d'établissements préparés pour 2002-2003. L'Agence a passé en revue un échantillon de

également les politiques et les normes (y compris les exigences en matière d'inspection) applicables à la viande et aux produits de viande, aux établissements d'abattage et de transformation agréés par le fédéral, aux importateurs ainsi qu'aux installations d'entreposage.

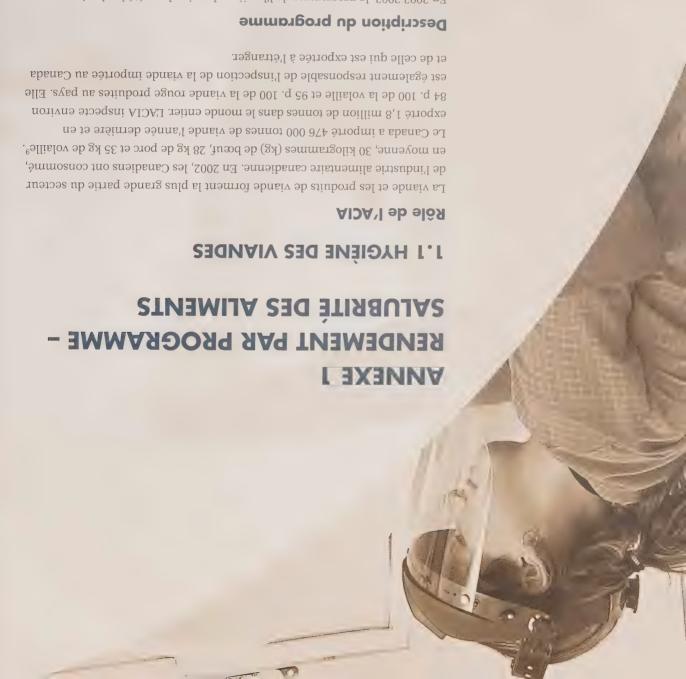
Tous les établissements canadiens qui traitent de la viande destinée à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agrées par le fédéral et conformes aux dispositions réglementaires de plusieurs lois fédérales. Les provinces et territoires sont responsables de la viande produite dans les sements sous inspection provinciale.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

L'un des résultats stratégiques clés du programme de l'hygiène des viandes est d'encourager et d'évaluer la conformité du secteur de la transformation de la viande aux lois et règlements fédéraux. L'ACIA évalue le degré de conformité du secteur au moyen de divers indicateurs, dont les résultats des activités d'inspection, d'andit et de vérification de la conformité menées d'andit et de vérification de la conformité menées dans les établissements, les analyses de produits, les rappels d'aliments et les mesures d'application.

(analyse des dangers et maîtrise des points critiques). remplacée par la démarche d'audit de type HACCP nelle à intervention directe est graduellement évolution. Ainsi, la démarche d'inspection traditionde l'hygiène des viandes sont actuellement en pleine fédéral-provinciaux. Les programmes d'inspection par des inspecteurs de l'ACIA en vertu d'accords En outre, 54 abattoirs provinciaux étaient inspectés de la viande et 173 installations d'entreposage. dont 127 abattoirs, 490 établissements de traitement 790 établissements¹⁰ étaient inspectés par l'ACIA, aux exigences réglementaires. En janvier 2003, vérifier et de promouvoir la conformité du secteur établissements agréés par le fédéral permettent de vérification de la conformité menées dans les Les activités d'inspection, d'audit et de

¹⁰ Pendant l'année, le nombre d'établissements agréés par le fédéral peut changer, car des établissements ferment ou de nouvelles entreprises démarrent. Le nombre d'établissements agréés par le fédéral en mars 2003 était de 771.



En 2002-2003, le programme de l'hygiène des viandes a été le plus important poste budgétaire de l'ACIA, son coût d'exécution atteignant environ 176,3 millions de dollars, soit 31,2 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. La vérification de la conformité aux lois et règlements fédéraux a fait appel à 1 470 employés, incluant des inspecteurs, des vétérinaires, du personnel de laboratoire, du personnel de soutien et des gestionnaires.

L'ACIA vérifie que l'industrie des viandes respecte les exigences réglementaires. Elle s'assure également que la viande et les produits de viande qui sortent des établissements agréés par le fédéral sont salubres, sains et étiquetés d'une manière adéquate. En vertu de la Loi sur l'inspection des viandes, l'ACIA fâit respecter la réglementation sur l'inspection des viandes. Elle établit

Chiffres du Conseil national des produits agricoles – consommation de protéines par habitant

Notes aux états financiers, page 9

(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars) pour l'exercice terminé le 31 mars 2003

11. Engagements et éventualités

affaires. Les paiements minimums futurs s'établissent comme suit : autres activités. Tous les marchés ont été conclus dans le cours normal des projets en immobilisations, des activités de location-exploitation et diverses a) En date du 31 mars 2003, l'Agence avait conclu des marchés portant sur des

| IstoT | 3 252 | 018 | 6 | IZE ₱ |
|----------------------------|-------|------|------|-------|
| Autres engagements | 766 I | ۷02 | | 2 199 |
| Location d'immeubles | 6 | | | 6 |
| Projets en immobilisations | 155 [| 809 | 6 | 2 163 |
| | ₹007 | 2002 | 9007 | IstoT |

- les résultats d'exploitation de l'Agence. final de ces réclamations n'aura pas d'effet négatif sur la situation financière ou et réclamations potentielles a été enregistrée. La direction croit que le règlement La meilleure estimation à ce jour du montant à payer au titre de ces réclamations déterminable est estimé à 194 millions de dollars (2002 - 188 millions de dollars). de litiges qui surviennent dans le cours normal des opérations. Le montant total b) L'Agence est défenderesse dans certains dossiers de litiges en cours et de menaces
- été enregistré comme une charge à l'état des résultats d'exploitation. complétées et les coûts de restauration ont été évalués à 430 000\$. Le montant a environnementale à son laboratoire de Lethbridge. Les phases I et II sont elle a pris des mesures correctives au besoin. L'Agence a complèté une évaluation mentales aux sites potentiellement contaminés qui sont sous sa responsabilité et c) Au cours de l'exercice, l'Agence a continué à mener des évaluations environne-
- la direction croit que les montants ne seront pas significatifs. contamination et les coûts de restauration qui pourraient s'y rattacher. Cependant, sont nécessaires pour détecter, s'il y a lieu, la présence d'autres éléments de tion sur d'autres sites est présentement en place. Des évaluations plus approfondies Un programme de surveillance permettant d'identifier la possibilité de contamina-
- politique du gouvernement en matière d'autoassurance. d) L'Agence n'a pas d'assurance sur ses biens. Cette pratique est conforme à la

Notes aux états financiers, page 8

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003 (Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

9. Crédit remboursable – problème lié à l'An 2000 (suite)

Au total, l'Agence a dépensé 12 539 000 \$ pour assurer la conformité à l'An 2000 des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale. Le solde 2 861 000 \$ du budget total de 15 400 000 \$ accordé a été utilisé pour assumer certaines dépenses de fonctionnement.

Le second des trois versements annuels au montant de 5 133 000 \$ a été effectué par l'Agence au cours de l'exercice 2003 au moyen d'une diminution de ses crédits parlementaires.

10. Opérations entre apparentés

L'Agence est liée par propriété commune à tous les ministères, organismes et sociétés d'État du gouvernement du Canada. L'Agence réalise des opérations avec ces entités dans le cours normal de ses affaires, selon les conditions commerciales normales qui s'appliquent à tous les individus et les entreprises. En outre, l'Agence a plusieurs ententes avec Agriculture et Agroalimentaire Canada liées à l'exploitation de ses systèmes financiers et administratifs et certaines activités administratives, et avec santé Canada, relativement aux activités d'exploitation et d'entretien du laboratoire de Winnipeg.

De plus, au cours de l'exercice, l'Agence a bénéficié de services publics, de location d'espaces, de biens et de services qui ont été obtenus sans frais auprès d'autres ministères et organismes fédéraux; l'ensemble de ces services se sont élevés à environ 43 millions de dollars (2002 – 38 millions de dollars).

La valeur totale de ces transactions entre apparentées, incluant les services fournis sans frais par d'autres ministères, s'élève à 90 millions de dollars). Elles sont incluses dans les dépenses présentées à l'état des résultats d'exploitation. Ces transactions ont été transigées avec les ministères et organismes fédéraux suivants:

| \$ 78 | \$ \$ | 9₹6 68 |
|-------|----------|--------|
| ₽S | 94 [| 3356 |
| 78 | 3 08 | 3 450 |
| 07 | 1 25 | 3 218 |
| I∠ | 25 8 | 5153 |
| 00 | 01.6 | 989 9 |
| 99 | 74 76 | 75 877 |
| \$ 78 | \$ 47 23 | 42 256 |
| 70 | 200 | 2003 |

Les créditeurs et charges à payer incluent un montant de 10 578 000 \$ (2002 – 12 428 000 \$) représentant les sommes dues à des ministères et organismes fédéraux pour services rendus. Les montants à recevoir des apparentés s'élèvent à 1 042 000 \$ (2002 – 916 000 \$) et sont inclus dans les débiteurs.

Notes aux états financiers, page 7

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003 (Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

6. Avantages sociaux

Les salaires et avantages sociaux comprennent les dépenses payées par l'Agence en vertu du Régime de pension de retraite de la fonction publique (RPRFP) et des indemnités de cessation d'emploi :

| demnités de cessation d'emploi | \$ 884 2 | \$ 888 I |
|--------------------------------|-----------|-----------|
| TESTIONS an RPRFP | \$ 678 68 | \$ 986 98 |
| | 2003 | 2002 |

La part de l'employeur à la contribution des employés envers le RPRFP est de 2.6 :1 (2002 – 2.6 :1).

7. Avoir du Canada

Au 31 mars, l'avoir du Canada de 111 501 000 \$ (2002 – 104 066 000 \$) inclut un montant de 77 806 000 \$ (2002- 78 743 000 \$) qui représente des opérations pour lesquelles l'Agence a rendu des services et dont elle n'a pas reçu le financement. Le changement net dans les besoins futurs de financement est de l'ordre de (937 000 \$). Ces montants se composent principalement des passifs reliés aux indemnités de cessation d'emploi et de vacances. Ils seront financés dans les années futures par le Conseil du Trésor, au fur et à mesure que les sommes seront versées.

8. Paiements d'indemnités

La Loi sur la santé des animaux et la Loi sur la protection des végétaux autorisent le ministre, par l'entremise de l'Agence, à indemniser les propriétaires pour les animaux et les végétaux détruits en conformité avec les lois. Au cours de l'exercice, les indemnisations engagées en conformité avec la Loi sur la santé des animaux se sont élevées à 4 649 000 \$ (2002 – 24 394 000 \$).

9. Crédit remboursable - problème lié à l'An 2000

Pour pouvoir financer les besoins de l'Agence à l'égard des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale (An 2000), l'Agence a négocié une augmentation de son crédit avec le Conseil du Trésor, soit 15 400 000 \$. Le crédit devait servir à financer les besoins de mise à niveau et /ou de remplacement des systèmes, du matériel, des applications informatiques et des composantes de l'infrastructure en place qui n'étaient pas conformes à l'An 2000.

Notes aux états financiers, page 6

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003 (Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

4. Immobilisations

| \$ 608 781 8 | 123 865 | \$ \$49 988 | \$ 208 681 | \$ 720 021 | \$ 628 698 | |
|------------------------------|------------------------------|-------------|------------------------------|-------------------------------|------------|--|
| ZE9 I | 699 | 2 201 | 65₹ 7 | ISF I | 3 610 | Améliorations locatives |
| 908 II | | 908 II | † 2I ¢ | | ₹IS ₹ | Actifs en construction |
| 878 7 | 12 001 | ₽48 6I | 10 93⁴ | 12 065 | 52 699 | Véhicules |
| 14 263 | 12 207 | 027 97 | 15 270 | 17871 | 33 061 | Équipement informatique et logiciels |
| Z96 Zī | 18 258 | 36 225 | ₹813 4 | SO 255 | 68£ 8₺ | tə əirənidəsM tnəməqiupə |
| 125 934 | 110 830 | ₽92 987 | 124 662 | 118 480 | 243 142 | səlqnəmml |
| \$ 755 5 | 3 - | \$ 788 8 | \$ 758 8 | \$ - | \$ 334 \$ | Zerrains |
| Valeur comptable nette | Amortis- sement cumulé | tůoO | Valeur Somptable nette | Amortis- sement blumulé | tůoO | |
| | 2002 | | | 2003 | | |

Pour l'exercice 2003, les acquisitions nettes en immobilisations de l'ordre de 22 705 000 \$ (2002 – 15 139 000 \$) représentent 26 490 000 \$ (2002 – 20 426 000 \$). en acquisitions moins des aliénations de 3 785 000 \$ (2002 – 5 287 000 \$).

Produits reportés.

L'Agence réalise des projets conjoints avec des organisations externes, en ce qui concerne l'inspection des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. Les fonds reçus des organisations externes sont administrés au moyen de comptes à fins déterminées.

| Solde, fin de l'exercice | \$ ₹76 [| \$ 906 I |
|--|----------|----------|
| Moins : les produits constatés au cours de l'exercice | (209 (2) | (989) |
| ?lus sommes reçues d'organisations externes | ₹79 Z | 1 1 2 9 |
| Solde, début de l'exercice | \$ 906 [| \$ 2141 |
| | 2003 | 7007 |
| | | |

Notes aux états financiers, page 5

(Montants inscrits dans les tableaux - en milliers de dollars) pour l'exercice terminé le 31 mars 2003

- 3. Crédits parlementaires (suite)
- parlementaires utilisés : b) Rapprochement entre les crédits parlementaires approuvés et les crédits

| \$ | 437 799 | \$ 099 047 | Total des crédits parlementaires utilisés |
|----|---------------------|----------------------|--|
| (| (22 248) | (50 406) | |
| | [+8+ L) [+9L +I) | (18 814) (292 01) | Moins : Crédit non utilisé – fonctionnement Crédit non utilisé – capital |
| | ∠₹0 09₹ | 990 467 | |
| | 12 763 | 978 91 | Crédit 35 – Dépenses en capital |
| | 444 284 | 122 08 1 | |
| | 801 SZ | 671 S9 | Cotisations législatives aux régimes d'avantages sociaux et paiements d'indemnités législatives |
| \$ | 941 698 | \$ 760 91₺ | Crédit 30 – Dépenses de fonctionnement |
| | | | Crédits parlementaires – approuvés |
| | 2002 | 2003 | |

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 4

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003 (Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

- 2. Principales conventions comptables (suite)
- i) Incertitude relative à la mesure

La préparation des états financiers conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada exige de la direction qu'elle établisse des estimations et des hypothèses ayant une incidence sur les montants de l'actif et du passif déclarés à la date des états financiers et sur les montants des produits et des charges déclarés au cours de l'exercice. Les indemnités de cessation d'emploi, les éventualités et l'évaluation des immobilisations sont les postes les plus importants lorsqu'il s'agit de faire des estimations. Les montants réels pourraient être différents des estimations courantes. Ces estimations sont revues annuellement et à mesure que des rajustements s'imposent, ils sont constatés dans les états financiers au cours de l'exercice où ils deviennent connus.

3. Crédits parlementaires

La plus grande partie du financement de l'Agence provient de crédits parlementaires qui sont principalement fondés sur les besoins de trésorerie. Les éléments comptabilisés dans l'état des résultats et l'état de l'avoir du Canada au cours d'exercices exercice peuvent être financés au moyen de crédits parlementaires au cours d'exercices antétrieurs et postérieurs. En conséquence, les résultats nets d'exploitation de l'Agence aont différents, pour l'exercice, selon qu'ils sont fondés sur le financement du gouvernement ou sur les principes comptables généralement reconnus du Canada.

a) Rapprochement entre le coût net d'exploitation et le total des crédits parlementaires utilisés :

| \$ 662 227 | \$ 099 047 | Total des crédits parlementaires utilisés |
|-------------------|------------|---|
| 627.8 | 9 723 | Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit en capital |
| 459 520 | ∠0† †9† | Montant financé par le crédit de fonctionnement |
| 12 147 | 20 237 | Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit de fonctionnement |
| (168 91) | 286 | Changements nets dans les besoins futurs de financement (note 7) |
| (I\(\frac{1}{4}\) | (1 043) | Produits provenant de l'aliénation d'immobilisations |
| 434 235 | 947 74 | |
| 9 | 423 | Gain sur l'aliénation d'immobilisations |
| (38 429) | (43 086) | Services fournis sans frais par d'autres ministères |
| (168 91) | (278 91) | snoitssilidommi asb tnsməssitromA |
| | | Moins : les charges n'exigeant pas l'utilisation de crédits : |
| \$ 670 687 | \$ 118 909 | Coût net d'exploitation |
| 2002 | 2003 | |

Notes aux états financiers, page 3

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003 (Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

- 2. Principales conventions comptables (suite)
- e) Indemnités de cessation d'emploi

L'Agence constate son obligation relativement au plan des indemnités de cessation d'emploi et des coûts reliés, en fonction des droits acquis par les employés. Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est calculé selon les données provenant des résultats de l'évaluation actuarielle de l'obligation du gouvernement dans son ensemble en matière d'indemnités de cessation d'emploi.

Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par des crédits parlementaires lorsque des indemnités sont versées.

- f) Indemnités de vacances
- Les vacances du personnel sont passées en charges au fur et à mesure que les employés en acquièrent le droit en vertu de leurs conditions d'emploi respectives.
- Le passif au titre des indemnités de vacances est calculé aux niveaux de rémunération en vigueur à la fin de l'exercice, pour tous les crédits de vacances non utilisés accumulés par les employés.
- Le passif au titre des indemnités de vacances à la cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par des crédits parlementaires lorsque des indemnités sont versées.
- g) Services fournis sans frais par d'autres ministères
- Les estimations de montants relatifs aux avantages sociaux, aux locaux et autres services fournis sans frais par d'autres ministères sont comptabilisées par l'Agence en tant que charges de fonctionnement et d'administration. Un montant correspondant est crédité directement à l'avoir du Canada.
- h) Cotisations au Régime de pensions de retraite de la fonction publique

Les employés de l'Agence qui y sont admissibles participent au Régime de pensions de retraite de la fonction publique qu'administre le gouvernement du Canada. Les employés et l'Agence contribuent tous deux au coût du Régime. Les cotisations versées par l'Agence sont passées en charges de l'exercice au cours duquel elles sont engagées.

En vertu des dispositions législatives actuelles, l'Agence n'est pas tenue de verser des cotisations pour combler le déficit actuariel du Régime de pensions de retraite de la fonction publique.

Notes aux états financiers, page 2

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003 (Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables

Les états financiers sont établis conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada, comme l'exige l'article 31 de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les principales conventions comptables sont les suivantes :

a) Crédits parlementaires

L'Agence est principalement financée par le gouvernement du Canada au moyen de crédits parlementaires. Les crédits employés et employés pour les dépenses de fonctionnement, tout comme les crédits employés pour les dépenses en capital sont comptabilisés directement à l'avoir du Canada.

d Constatation des produits

Les produits générés par les frais exigés, les permis et les certificats sont comptabilisés dans les comptes de l'Agence dans l'exercice au cours duquel le service est rendu.

Les fonds reçus de tiers à des fins déterminées sont comptabilisés à titre de produits reportés au moment de leur réception et sont constatés comme produits de l'exercice au cours duquel les dépenses connexes sont engagées.

c) Fournitures

Les fournitures sont inscrites au prix coûtant. Ces fournitures consistent en du matériel de laboratoire, des fournitures diverses et du bétail. Le coût des fournitures est imputé aux opérations au cours de l'exercice où les articles sont consommés.

enoitseilidomm1 (b

Les immobilisations sont comptabilisées au coût historique ou à la valeur historique estimative que lui donne la direction, moins l'amortissement cumulé. L'amortissement est calculé selon la méthode de l'amortissement linéaire étalé sur le nombre estimatif d'années de vie utile des actifs, de la façon suivante:

| Améliorations locatives | lisd ub əàruQ |
|--------------------------------------|---------------|
| Véhicules | sns 01-7 |
| Équipement informatique et logiciels | sns 01-8 |
| Machinerie et équipement | sns 02-2 |
| numenpjes | sns 02-02 |
| Actifs | əliju əiV |

Les montants inclus dans la catégorie actifs en construction sont transférés dans la classe d'immobilisations appropriée lorsqu'ils sont terminés et utilisés. Ces montants sont alors anortis selon les conventions comptables établies par l'Agence.

Notes aux états financiers

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003 (Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

1. Autorité et objet

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (« l'Agence ») a été créée le 1^{er} avril 1997 en vertu de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments et du sous une seule Agence tous les services fédéraux d'inspection des aliments et du poisson et d'autres activités fédérales en matière de santé des animaux et de la protection des végétaux.

L'Agence est un établissement public mentionné à l'annexe II de la Loi sur la gestion des finances publiques; elle rend des comptes au Parlement par l'intermédiaire du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Le mandat de l'Agence consiste à améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection fédéral et des services connexes pour assurer l'innocuité des aliments ainsi que la santé des animaux et la protection des végétaux. Les objectifs de l'Agence sont de contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits, de contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux et de la de faciliter le commerce des aliments, des animaux et de la des végétaux ainsi que de leurs produits.

L'Agence est chargée d'assurer et de contrôler l'application des lois suivantes: Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire, Loi sur les produits agricoles au Canada, Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des poisson, Loi relative aux aliments du bétail, Loi sur les engrais, Loi sur l'inspection du poisson, Loi sur la santé des animaux, Loi sur les viandes, Loi sur la protection des obtentions végétales, Loi sur la protection des végétales de la protection des végétales de la protection des végétales de la protection de

De plus l'Agence est responsable de l'application de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et de la Loi sur les aliments et drogues en ce qui a trait aux aliments, à l'exception des dispositions qui portent sur la santé du public, la sécurité ou la nutrition.

Le ministre de la Santé conserve la responsabilité d'établir les politiques et normes qui touchent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. Le ministre de la Santé est en outre responsable d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence, eu égard à la salubrité des aliments.

Les dépenses de fonctionnement et en capital sont financées par le gouvernement du Canada au moyen d'une autorisation budgétaire annuelle. Les paiements d'indemnités en vertu de la Loi sur la santé des animaux et la Loi sur la protection des végétaux sont autorisés au moyen d'autorisations législatives distinctes. Les produits que génère la conduite des affaires de l'Agence sont déposés dans le Trésor et l'Agence peut les utiliset.

Les opérations financières de l'Agence sont effectuées par l'entremise du Trésor. L'Agence ne possède pas de compte bancaire distinct. Ainsi, le poste « droits en argent » de l'Agence représente une somme du Trésor dont l'Agence peut disposer sans restriction pour s'acquitter de ses dettes.

État des flux de trésorerie

(en milliers de dollars) pour l'exercice terminé le 31 mars

| | | , d |
|--------------------|--------------------|---|
| 0ZF 9F | IS8 ## | Droits en argent, début de l'exercice |
| (695 I) | 12 4 32 | argent au cours de l'exercice |
| | | Augmentation (diminution) des droits en |
| 66Z ZEÞ | 099 047 | |
| 647.8 | 6 253 | Crédits parlementaires – capital |
| 479 270 | Z07 797 | Crédits parlementaires - fonctionnement |
| | | Activités de financement |
| (556 61) | (25 447) | |
| IΔ V | I 043 | snoitssifidommi'b |
| | | Produits provenant de l'aliénation |
| (20 456) | (064 97) | Acquisitions d'immobilisations |
| | | Activités d'investissement |
| (514 614) | (977 724) | |
| 11 932 | ₽718 | de cessation d'emploi |
| | | Augmentation des indemnités |
| 068 Z | 978 8 | Changement net du fonds de roulement hors caisse |
| (9) | (423) | d'immobilisations |
| | | Gain sur l'aliénation |
| 6Z 1 8E | 980 €₹ | d'autres ministères |
| | | Services fournis sans frais par |
| 168 91 | 19 372 | Amortissement des immobilisations |
| | | Postes hors caisse |
| \$ (6+0 68+) | \$ (118 903) | Coût net d'exploitation |
| | | Activités de fonctionnement |
| | | Flux de trésorerie provenant des (affectés aux) |
| 2002 | 2003 | |
| | | (en milliers de dollars) |
| | | |

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

\$ 158 77

\$ 887 79

Droits en argent, fin de l'exercice

État de l'avoir du Canada

(en milliers de dollars) stam 18 uA

| \$ 990 1 01 | \$ 105 111 | Avoir du Canada, solde de clôture (note $\mathbb 7$) |
|------------------------|------------|--|
| 924 88 | 980 €₹ | Services fournis sans frais par d'autres ministères (note 10) |
| 667 75 <u>4</u> | 099 0Zħ | |
| 647.8 | 6 253 | Dépenses en capital |
| 028 62₽ | Z0+ +9+ | Dépenses de fonctionnement |
| | | Crédits parlementaires affectés aux (note 3) |
| (640 684) | (118 908) | Coût net d'exploitation |
| \$ 788 811 | \$ 990 ₺01 | Avoir du Canada, solde d'ouverture |
| 2002 | 2003 | |

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

État des résultats d'exploitation

(en milliers de dollars) pour l'exercice terminé le 31 mars

| \$ (640 684) | \$ (118 903) | Coût net d'exploitation |
|--------------------------|-------------------------------|--|
| PS4 Z4S | 899 999 | Total des charges |
| 869 97 | 799 9 | |
| 130₹ | 1 913 | sərinA |
| 74 364 | 6 1 9 1 | Paiements d'indemnités (note 8) |
| | | Subventions et contributions |
| 957 818 | 900 699 | |
| 99 | 9†0 I | Divers |
| 98Z I | 226 I | Location d'équipement |
| 3 729 | 6⊅7 I | noinarmotni |
| Z69 S | 979 7 | Communication |
| 10 231 | 787 6 | Réparations |
| 9616 | 13 408 | Mobilier et équipement |
| 14 701 | 896 91 | Services publics, matériaux et fournitures |
| 12 292 | 18 033 | Госаих |
| 168 91 | 748 61 | Amortissement des immobilisations |
| ₽28 22 | ZJ 992 | Déplacements et réinstallations |
| 889 88 | 006 0₺ | Services professionnels et spéciaux |
| 383 123 | 069 ∠0₹ | Salaires et avantages sociaux (note 6) |
| | | Fonctionnement et administration |
| | | Charges |
| 53 405 | 297 69 | Total des produits |
| 9 | 423 | snoitssilidommi'b noitsnails'I rus nisO |
| 172 | ۷9 | Intérêts sur les comptes en souffrance |
| ۷09 | 799 | Sanctions administratives pécuniaires |
| | | Autres |
| 197 | 744 | Classement |
| 7 034 | ₽98 I | Droits de permis d'établissement |
| 686 7 | 201 9 | Droits et services divers |
| S45 7 | ₽8 634 | Enregistrements, permis, certificats |
| \$ 16 1 68 | \$ 42 366 | Frais d'inspection |
| | | Droits, permis et certificats |
| | | stiuborq |
| 2002 | 2003 | |
| | | |

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

Etat de la situation financière

(en milliers de dollars) stam 18 uA

| | 696 697 | \$ | 236 716 | \$ |
|---|---------|----|---------|----|
| Avoir du Canada | 111 201 | | 990 101 | |
| Indemnités de cessation d'emploi | ₹87 99 | | †76 6₹ | |
| | ₽21 26 | | 977 28 | |
| Indemnités de cessation d'emploi échéant à moins d'un an | 0219 | | 938 8 | |
| Produits reportés (note 5) | 76 I | | 906 I | |
| Indemnités de vacances | 22 635 | | 069 07 | |
| Créditeurs et charges à payer | 62 445 | \$ | SZ8 9S | \$ |
| À court terme | | | | |
| Passif et avoir du Canada | | | | |
| | 000 007 | φ. | 01/007 | ф |
| | 729 626 | \$ | 236 716 | \$ |
| Immobilisations (note 4) | 708 981 | | 182 809 | |
| | 79 07 | | 206 89 | |
| Fournitures | 186 | | 186 | |
| Débiteurs | 585 7 | | 8 125 | |
| Droits en argent | 887 79 | \$ | IS8 44 | \$ |
| A court terme | | | | |
| Actif | | | | |
| | 2003 | | 2002 | |
| | 2002 | | 6006 | |

Engagements et éventualités (note 11)

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

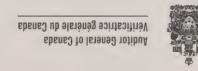
Approuvé par:

Le vice-président, services intégrés,

Gordon R. White

Le président,

Richard B. Fadden



RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

J'ai vérifié l'état de la situation financière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au 31 mars 2003 et les états des résultats d'exploitation, de l'avoir du Canada et des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactifudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une compréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Agence au 31 mars 2003 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada.

La vérificatrice générale du Canada,

Theira trasse

Sheila Fraser, FCA

Ottawa, Canada Le 8 août 2003

6.0 RENDEMENT FINANCIER

Responsabilité de la direction à l'égard des rapports financiers Agence canadienne d'inspection des aliments

conventions comptables sont identifiées à la note 2. de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les principales comptables généralement reconnus du Canada tel que stipulé à l'article 31 présentés ci-joint ont été préparés en conformité avec les principes de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les états financiers et de son rapport annuel. Ces rapports sont obligatoires au sens de l'article 23 chargée de préparer toute l'information faisant partie de ses états financiers La direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence) est

celle des présents états financiers. ministériels, et ailleurs dans les Comptes publics du Canada, concorde avec L'information financière et l'information de gestion contenues dans les états permet l'enregistrement centralisé des opérations financières de l'Agence. de rendre compte, la direction tient à jour un ensemble de comptes qui comme il se doit, de l'importance relative. Afin de satisfaire à ses obligations sur les meilleurs jugements et estimations de la direction et elle tient compte, contenue dans ces états financiers. Une partie de cette information est fondée La direction est responsable de l'intégrité et de l'objectivité de l'information

pouvoirs directoriaux sont compris à tous les paliers de l'Agence. communication visant à garantir que les réglements, politiques, normes et répartition adéquate des responsabilités, en adoptant des programmes de d'un personnel qualifié, en négociant des arrangements qui assurent une états financiers en choisissant avec soin la formation et le perfectionnement direction tente également d'assurer l'objectivité et l'intégrité des données de ses il convient pour pouvoir rendre compte de l'usage des fonds publics. La autorisations parlementaires, et que ces opérations sont enregistrées comme exécutées conformément à la réglementation en vigueur, dans les limites des financière est fiable, que les actifs sont protégés, que les opérations sont interne destiné à fournir une assurance raisonnable que l'information La direction tient à jour un système de gestion financière et de contrôle

et exprime son opinion sur les états financiers produits en annexe. La vérificatrice générale du Canada procède à une vérification indépendante

Le vice-président, services intégrés

Richard B. Fadden

Ottawa, Canada, Le 8 août 2003

Gordon R. White



Exacte

Attribuable

F 9x9nnA

Bureau du vérificateur général Critères d'évaluation de la justesse et de la fiabilité

la mesure dans laquelle l'entité ou le programme en question atteint les objectifs que l'on s'est fixés. rendement en regard des objectifs est juste et fiable si elle permet au Parlement et au public de déterminer rendement en regard de ses objectifs ? Cette information était-elle juste et fiable ? L'information sur le penchés sur deux préoccupations principales : L'Agence a-t-elle communiqué l'information sur son rendement de l'Agence en regard des objectifs énoncés dans son plan d'entreprise. Nous nous sommes Les critères suivants ont été élaborés pour évaluer la justesse et la fiabilité de l'information présentée sur le

concrètes et importantes en regard des objectifs et des coûts. L'information sur le rendement rend compte, dans son contexte, de réalisations Pertinente

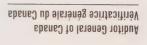
attentes et les repères en regard desquels le rendement est comparé. L'information sur le rendement dresse un tableau clair du rendement et décrit les Compréhensible

produit des changements positifs. L'information sur le rendement démontre, de façon crédible, pourquoi le programme a

niveau approprié d'exactitude. L'information sur le rendement reflète adéquatement les faits communiqués et ce, à un

des réalisations, tableau qui n'induit pas le lecteur en erreur. L'information sur le rendement fournit un tableau représentatif et clair de tout l'éventail Equilibrée

www.oag-byg.gc.ca. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les critères, prière de consulter notre site Web à



Aufilicatrice generale du Canada améliorer ses indicateurs et ses objectifs ainsi que réunir et analyser un volume accru de données. Cela montre que l'Agence est en bonne voie d'améliorer l'information sur son rendement dans les

son cadre de rendement en tenant compte des résultats de ses projets pilotes. L'Agence doit améliorer l'utilité de l'information sur le rendement afin que son rapport puisse mieux servir de document redditionnel. Elle pourrait notamment mettre l'accent sur les résultats plutôt que sur ses activités, présenter des attentes de rendement claires et concrètes, discuter des écarts entre le rendement réel et le rendement prévu, y compris les mesures prévues pour écarts entre le rendement réel et le rendement prévu, y compris les mesures prévues pour

années à venir. J'encourage l'Agence à confinuer de mettre en œuvre les prochaines phases de

améliorer le rendement, mieux décrire l'importance de l'information sur le rendement, améliorer

Pour l'exercice 2003-2004, j'aimerais que l'Agence s'efforce de présenter de l'information sur le rendement qui reflète davantage mes attentes pour ce qui est de l'information juste et fiable.

l'information financière et préciser la description de ses risques et de ses défis.

La vérificatrice générale du Canada,

Their mason

Sheila Fraser, FCA Ottawa, Canada Le 7 novembre 2003



Équilibrée

Il y a un équilibre accru dans l'information sur le rendement. Je suis heureuse de constater cette année que l'information sur le rendement présente des résultats plus équilibrés qu'auparavant (p. ex., taux de conformité, taux d'exécution des vérifications) et qualifiés par l'Agence de satisfaisants ou d'insatisfaisants et que l'Agence indique, dans une certaine mesure, les secteurs où il y a place à l'amélioration.

Il faut davantage de renseignements sur les risques et les défis. Dans certains cas, les explications concernant les risques et défis importants étaient incomplètes. À titre d'exemples, mentionnons les questions de financement des urgences, les défis en matière de matière de matière de Santé Canada relativement à l'évaluation des activités de l'Agence en matière de salubrité des aliments et l'information particulière sur les défis que doit relever l'Agence en matière de de systèmes d'information.

L'AGENCE L'AGENCE

L'information sur le rendement des ressources humaines est juste et fiable. Selon mon évaluation, j'estime que l'information sur le rendement des ressources humaines répond assez bien à mes attentes relativement à la justesse et à la fiabilité. L'information présentée cette année dans le rapport est meilleure que celle des années précédentes en ce qui concerne la gestion des ressources humaines. L'Agence continue de produire des rapports sur les tendances importantes des ressources humaines. L'Agence continue de produire des rapports sur les tendances importantes des ressources humaines. L'Agence utilise pour recueillir l'information sur la formation et la satisfaction des employés et la communiquer devraient améliorer sa capacité de rendre compte par rapport à ses objectifs en matière de ressources humaines et de cerner les secteurs à risque.

Cependant, il est souhaitable d'améliorer l'information présentée. Par exemple, la présentation prisonne des résultats antérieurs, réels et prévus permettrait de mieux évaluer le rendement de la gestion des ressources humaines.

AMELIORER L'INFORMATION SUR LE RENDEMENT COMMUNIQUÉE PAR L'AGENCE

Voilà six ans que l'Agence communique de l'information sur son rendement. Cette année, j'ai constaté des améliorations dans divers aspects de l'information, notamment : élaboration d'un cadre de gestion du rendement, équilibre amélioré du rendement présenté, transparence accrue quant à la qualité des données et amélioration de la description du rôle de l'Agence dans divers secteurs et de la description de la méthode de conformité.

J'ai été particulièrement heureuse de constater que l'Agence a présenté cette année les résultats d'un projet pilote clé visant à améliorer l'information sur le rendement de ses programmes, notamment de l'information qui reflète de plus près l'esprit de l'information juste et fiable. Il reste notamment de l'information qui reflète de plus près l'esprit de l'information juste et fiable. Il reste peaucoup de travail à faire pour mener à bien ces projets pilotes. L'Agence pourrait, par exemple,



cette reconnaissance. Il s'agit d'une augmentation de 10 p. 100, ou de 30 établissements, en 2002-2003 par rapport à l'année précédente. Comme l'Agence ne présente pas d'objectifs pour cet indicateur ni d'analyses des résultats réels par rapport aux résultats prévus, il est difficile pour cet indicateur ni d'analyses des résultats réels par rapport aux résultats prévus, il est difficile pour les Canadiens de tenir l'Agence responsable de son rendement pour ce qui est de la promotion de la mise en œuvre des systèmes HACCP.

Attribuable

Il est difficile de déterminer la contribution de l'Agence aux résultats présentés. L'Agence présente de l'information générale sur divers partenaires qui l'aident à remplir son mandat. Cependant, dans l'ensemble, il est difficile de déterminer la contribution de l'Agence à la plupart des résultats présentés. La contribution de l'industrie, d'autres organisations gouvernementales, de consommateurs et de groupes d'intérêt et de l'Agence dans l'atteinte des résultats clès (par exemple, les taux de conformité des industries) n'est pas toujours présentée. J'encourage exemple, les taux de conformité des industries) n'est pas toujours présentée. J'encourage et celle de ses partenaires aux résultats présentés.

Exacte

Les lacunes de l'information présentée sont expliquées dans certains cas. Cette année, pour le secteur d'activités - salubrité des aliments, l'Agence a amélioré l'information présentée en décrivant les lacunes touchant ces données, notamment leur fiabilité et leur disponibilité. Par exemple, elle indique que, pour les produits laitiers, elle ne connaît pas les taux de conformité disponibles des établissements ne sont pas entièrement validés, notamment pour l'abattage et la transformation de la viande, la transformation des poissons et des fruits de mer et l'abattage et la transformation de la viande, la transformation des poissons et des fruits de mer et l'abattage et la transformation de la viande, la transformation des fruits et des légumes. L'Agence s'est engagée à améliorer ses stratégies de la transformation et de présentation de données pour l'exercice 2003-2004.

Il faut davantage de précisions sur la validité de l'information présentée. En règle générale. l'Agence ne fait pas état de la validité statistique et de la variabilité de l'information sur le rendement. Par exemple, l'Agence présente un nouvel indicateur de son rendement, soit le nombre d'inspections réalisées par rapport au nombre d'inspections prévues (taux d'exécution des vérifications). Pour le programme d'hygiène de la viande, l'Agence a effectué 35 p. 100 des vérifications partielles qu'elle avait prévues dans les établissements qui ont obtenu une reconnaissance du fait qu'ils ont mis en place un programme d'amélioration de la salubrité des aliments. Elle ne parle pas assez de l'incidence du nombre de vérifications réelles, qui est bien moindre que le nombre prévu, sur la validité des résultats communiqués (p. ex., les taux de conformité) et des stratégies pour accroître ce nombre.

Il y a encore à faire pour mettre en œuvre une fonction d'assurance de la qualité. Cette année, nous avons constaté que l'Agence avait amélioré sa fonction d'assurance de la qualité en vérifiant l'exactitude de l'information qu'elle communique. Cependant, l'Agence doit encore s'efforcer de développer et de mettre en place une fonction d'assurance de la qualité qui soit à la s'efforcer de développer et de mettre en place une fonction d'assurance de la qualité qui soit à la hauteur.



Pertinente

Le rôle de l'Agence est clairement expliqué. Je suis heureuse de constater que l'information sur le rendement couvre dans l'ensemble tous les aspects du contexte dans lequel l'Agence fonctionne. Elle renseigne également sur certains des facteurs externes dont l'Agence doit tenir compte pour assurer ses services, y compris des questions comme la mondialisation croissante et la demande accrue de services. De plus, l'Agence a travaillé fort pour établir des modèles logiques afin de atructurer l'information sur le rendement présentée par rapport aux résultats stratégiques et aux résultats clés.

Nécessité de fournir des renseignements supplémentaires et de préciser les explications. Pour nombre de résultats clés, l'Agence met l'accent sur les données touchant les activités d'éducation et pour autant les accompagner de mesures des résultats. La description des activités d'éducation et de sensibilisation en est un exemple. De plus, dans de nombreux cas où elle présente les résultats, l'Agence n'explique pas clairement l'importance de cette information. Cette faiblesse restreint la pertinence de l'information sur le rendement utilisée pour l'évaluation du rendement de l'Agence.

Nécessité de fournir des renseignements supplémentaires sur les coûts. Cette année, l'Agence indique le coût annuel de chacun des trois secteurs d'activités et des principaux programmes. Cependant, elle ne présente pas d'information ni d'analyse sur le coût total de ses augmenté de sctivités au fil du temps. Par exemple, le coût net d'exploitation annuel de l'Agence a augmenté de 56 p. 100, passant de 324 millions de dollars en 1998-1999 à 506 millions de dollars en 2002-2003. Il est difficile d'établir en quoi cette augmentation de 182 millions de dollars des coûts est attribuable aux secteurs d'activités et aux programmes. De plus, l'Agence ne présente ni information ni analyse sur les coûts réels par rapport aux coûts prévus pour assurer les services, qu'il s'agisse des coûts totaux ou des coûts par secteur d'activités ou programme.

Compréhensible

La méthode de conformité est expliquée. Cette année, l'Agence a indiqué clairement qu'elle s'efforcera de promouvoir une entière conformité est inférieur à 100 p. 100 d'année en année. Dans la plupart des cas, le taux de conformité réel est inférieur à 100 p. 100.

Nécessité de fournir des explications supplémentaires sur les tendances et les écarts de rendement. L'Agence ne compare pas toujours les taux annuels de conformité à ceux des années précédentes. L'Agence ne fournit généralement pas non plus d'interprétation compréhensible de l'écart entre le rendement réel et le rendement prévu ni ne décrit la stratégie qu'elle compte appliquer pour obtenir des améliorations d'une année à l'autre.

Le rendement n'est pas évalué en regard des attentes dans la plupart des cas. L'information sur le rendement présentée pour plusieurs secteurs clés ne précisait pas d'attentes claires et concrètes. À titre d'exemple, mentionnons l'adoption, par l'industrie de la viande, des systèmes d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP) dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral. Pour l'exercice 2002-2003, l'Agence signale que 58 p. 100 des établissements des établissements de transformation de la viande agréés par le gouvernement fédéral ont obtenu

ÉVALUATION PAR LA VÉRIFICATRICE GÉNÉRALE de l'information sur le rendement présentée dans le rapport annuel 2002-2003

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

OBJET ET ÉTENDUE

La Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments exige que le vérificateur général évalue la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport d'activités (c.-à-d. « rapport annuel ») de l'Agence relativement aux objectifs annuels et généraux établis dans le plan d'entreprise de celle-ci.

La direction de l'Agence est responsable du plan d'entreprise et de l'information sur le rendement présentée dans le rapport annuel. Il m'incombe de fournir une évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel 2002-2003 de l'Agence. Pour ce faire, j'ai évalué l'information en regard des critères relatifs à la justesse et à la fiabilité, lesquels sont présentés dans l'annexe 1 et ont fait l'objet de discussions avec l'Agence. J'ai effectué mon évaluation conformément aux normes relatives aux missions de certification établies par l'Institut Canadien des Comptables Agréés. L'évaluation a compris une analyse de l'information et le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui de cette information. Mon l'information et le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui de cette information ») que l'information définis. Cependant, en ce qui concerne le critère relatif à l'exactitude de critères d'évaluation définis. Cependant, en ce qui concerne le critère relatif à l'exactitude de l'information, j'ai effectué mes travaux d'évaluation afin d'obtenir un niveau modéré d'assurance (c.-à-d. « examen »). Je n'ai pas évalué le rendement réel de l'Agence ni fait d'observation à ce l'information, j'ai effectué mes travaux d'évaluation afin d'obtenir un niveau modéré d'assurance (c.-à-d. « examen »). Je n'ai pas évalué le rendement réel de l'Agence ni fait d'observation à ce qui controlle de l'appure nouve et le rendement réel de l'Agence ni fait d'observation à ce qui controlle de l'appure n'appure n'appu

Mon évaluation porte sur l'information sur le rendement présentée dans le rapport et non sur l'information à laquelle renvoient les hyperliens du site Web.

CONCLUSION

À mon avis, même si plusieurs améliorations ont été apportées cette année, dans l'ensemble, l'information sur le rendement de l'Agence ne répond pas adéquatement à mes attentes relativement à une information juste et fiable.

EVALUATION SOMMSIRE

Des observations clés sont présentées en regard des critères d'évaluation d'une information juste et fiable. Les observations sur le rendement des ressources humaines sont présentées séparément.



LACIA poursuit également ses efforts pour mettre en œuvre un cadre de gestion du rendement qui lui permette d'arrimer ses activités, et les extrants qui en découlent (résultats clés et stratégiques, et avantages pour les Canadiens), à chacun de ses trois axes opérationnels. La prochaine phase de cette initiative porters aur le développement ou l'amélioration de systèmes d'information aidant à l'amélioration de systèmes d'information aidant à réunit, à analyser et à presenter plus efficacement

défis en se fixant cinq objectifs stratégiques : 2003-2008 explique que l'ACIA compte relever ces aux besoins des Canadiens. Le Plan d'entreprise mesures nécessaires pour continuer à répondre de déterminer quels seront les changements et les et ses partenaires gouvernementaux – dans le but clés — ses employés, l'industrie, les consomnateurs elle a procédé à de vastes consultations d'intervenants à faire face aux situations d'urgence. Au début de 2003, la nécessité de rehausser la sécurité et de se préparer ses effectifs et d'améliorer sa capacité scientifique, et demande croissante de services, le besoin de renouveler années, elle affrontera de nouveaux défis comme la changements opérationnels. Au cours des prochaines parallèlement à des problèmes de ressources et à des des animaux et de la lutte contre les phytoravageurs, les domaines de la salubrité des aliments, de la santé s'est occupée de situations d'urgence importantes dans Pendant ses premières années en tant qu'Agence, l'ACIA

- protéger les Canadiens contre les risques évitables pour la santé;
- assurer un régime de réglementation équitable et efficace;
- assurer le maintien des ressources végétales et animales;
- assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire au Canada;
- assurer une gestion sûre de l'Agence.

Chacun de ces objectifs soutient les priorités établies par le gouvernement du Canada et procure des avantages importants à tous les Canadiens. Pour obtenir de plus amples informations sur le Plan d'entreprise 2003-2008 de l'ACIA, veuillez visiter son site Web à l'adresse suivante:

www.inspection.gc.ca

Dans son plan d'entreprise de 1997, l'Agence avait aussi fait de la coopération intergouvernementale une priorité. À l'échelle multilatérale, les gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux continuent de travailler à l'établissement d'un système canadien intégré d'inspection des aliments qui tienne canadien intégré d'inspection des aliments qui tienne de l'industrie. Depuis 1997, d'importants progrès ont de l'industrie. Depuis 1997, d'importants progrès ont de l'industrie. Depuis 1997, d'importants progrès ont codes de pratique fédéraux, provinciaux et territoriaux dans le domaine de la salubrité des aliments. L'Agence dans le domaine de la salubrité des aliments. L'Agence dans le domaine de la salubrité des aliments. L'Agence dans le domaine de la salubrité des aliments. L'Agence dans le domaine de la salubrité des aliments.

des données scientifiques. programmes de gestion des risques fondés sur au fédéral mettant complètement en œuvre des années, le nombre d'établissements enregistrés son but est d'accroître, au cours des cinq prochaines le Plan d'entreprise 2003-2008, l'ACIA explique que risques fondées sur des données scientifiques. Dans du passage à l'adoption des pratiques de gestion des səqasi sətrərəflib á traiata na esatramentes étapes des problèmes qui s'est posé venait du fait que les l'importation et les protocoles de vérification. L'un programmes, telles que les systèmes de contrôle à approches de l'inspection adoptées par les différents réorienté ses efforts à cet égard vers l'harmonisation des fiques. Pendant les années qui ont suivi, l'ACIA a en un système global fondé sur des données scientiqui fusionnerait les programmes d'inspection existants introduisait le concept d'un système intégré d'inspection le premier plan d'entreprise de l'ACIA (1997-2000) ses priorités dans les limites de ses ressources. Ainsi, gression a été moindre que prévu, l'Agence administrant De plus, on trouvera ci-après des initiatives dont la pro-

Le souci de livrer ses services de manière économique et axée sur les risques demeure une priorité absolue de l'Agence. Celle-ci favorise l'utilisation efficace de ses ressources en s'efforçant continuellement d'améliorer sa planification, de restructurer ses programmes et de rationaliser ses opérations. Elle a amorcé un processus de planification intégrée axée sur les risques, en se basant sur le Cadre de gestion intégrée du risque du Secrétariat du Conseil du Trésor. Le processus comprend l'élaboration d'un des priorités, des plans de travail et des ententes de des priorités, des plans de travail et des ententes de gestion du rendement pour les cadres supérieurs.



DE L'AVENIR SUR LE PASSÉ, LA PLANIFICATION

la protection des consommateurs et la coopération intergouvernementale. prioritaires : l'efficacité et l'efficience du système d'inspection, l'accès aux marchés, stratégique et ses priorités pour trois ans et s'est lancée dans quatre activités Dans son plan d'entreprise initial (1997-2000), elle a établi son orientation quatre ministères différents et à assurer la transition vers ses propres opérations. l'ACIA a fait une planification triennale visant à intégrer les ressources de Une saine planification va bien au-delà de l'horizon annuel. À partir de 1997,

humaines, de l'information et des finances. générale, des communications efficaces et la gestion judicieuse des ressources réglementation international intégré fondé sur la science, la participation des initiatives de protection de l'environnement, la création d'un cadre de la solution des problèmes suscités par la biotechnologie et la promotion des règlements, l'amélioration de la capacité scientifique et technologique, un certain nombre d'initiatives transsectorielles : la modernisation des lois et entre les secteurs et les résultats clés. A l'époque, l'Agence a également déterminé aux trois secteurs d'activités actuels. De plus, elle établissait les liens initiaux La Mise à jour du plan d'entreprise 2000-2002 présentait clairement le passage

régissant l'accès aux marchés étrangers et la certification pour l'exportation. et à répondre aux attentes découlant de quelque 1 500 ententes et protocoles d'inspection des aliments bien considérés par les Canadiens et les autres pays, ses services de laboratoire; et continué à mettre en œuvre des programmes sommateurs; amélioré ses procédures d'application des règlements; regroupé des aliments de même que ses mesures de rappel et de protection des conde ressources; coordonné et amélioré ses mesures d'urgence pour la salubrité depuis sa creation en 1997, l'ACIA a atteint ses objectifs en matière d'économies dans son plan d'entreprise et sa mise à jour du plan d'entreprise. Par exemple, LAgence a accompli des progrès manifestes dans plusieurs secteurs indiqués

de l'information. d'amélioration et de modernisation de la gestion Projet de modernisation des serveurs et le Projet le Projet d'amélioration de la bureautique, le l'Agence a aussi continué à développer l'an dernier d'améliorer son infrastructure en matière de GI/TI, la gestion de l'environnement. Dans le dessein maladies animales et le Système d'information sur de gestion des situations d'urgence créées par les le Système de gestion de crise, le Système canadien le Système de contrôle et de suivi à l'importation, laboratoire, le Système de certification des exportations, l'enregistrement et le suivi des échantillons de multi-sectorielles, le Système informatisé pour dont, par exemple, le Programme des activités sur le rendement dans ses trois secteurs d'activités, l'information et la présentation de l'information continu des projets qui amélioreront la gestion de En 2002-2003, l'ACIA a privilégié le développement

au Canada. En raison de leur âge et de leur constant de laboratoires importants répartis un peu partout L'Agence possède et administre un certain nombre svəiənnnət eəupsir tə edəd – enoitasilidomml

d'établir ses priorités à venir dans le domaine l'exercice 2003-2004. Cette stratégie lui permettra immobilisations qu'elle compte achever durant d'élaborer une stratégie de mise en valeur des besoin de capital permanent, l'Agence a entrepris de l'Agence s'élevait à 16,8 millions. Pour gérer son 2002-2003, le budget annuel des immobilisations ment atteint environ 19 millions de dollars. En permanent. Selon nos états financiers, leur amortissebesoin de rénovations, l'Agence a besoin de capital

en matière d'activités de GI/TI pour soutenir les priorités Une capacité venforcée en matière

des immobilisations.

amélioration à cet égard. 2003-2004 a permis de démontrer qu'il y avait eu une Plan d'investissement 2003-2008 et du Plan de GI/TI préparation de la Stratégie de GI/TI 2003-2008, du alignés sur ses priorités générales. L'an dernier, la que les investissements dans ces domaines soient ses activités, elle a élaboré un cadre de GI/TI pour GI/TI était indissociable de la planification globale de programmes. Reconnaissant que la gestion de la prendre des décisions efficaces et d'exécuter de bons secteurs d'activités afin de permettre à chacun de de la GI/TI sur les besoins en information de ses de l'Agence. Celle-ci continuera à axer la gestion (GI/TI) jouent un rôle capital dans la bonne gestion Les outils de gestion et de technologie de l'information

Un cadre de planification intégrée axée sur les risques

les mesures du rendement et les rapports. continué à raffermir les liens entre la planification, résultats pour les Canadiens. En outre, l'ACIA a priorités clés du gouvernement du Canada et les plus grande conformité de ses objectifs avec les dans le cadre de sa planification globale figure une Au nombre des améliorations qu'a réalisées l'Agence plus nombreuses entre les directions générales. de la haute direction et de discussions horizontales les priorités 2003-2004 a bénéficié de la participation d'entreprise 2003-2008 et du Rapport sur les plans et processus de planification. L'élaboration du Plan du rendement a donné une meilleure assise à son planification axé sur les risques. Le cadre de gestion son but, qui est d'intégrer davantage son cadre de veut obtenir. L'an dernier, l'ACIA a progressé vers d'assumer la responsabilité du rendement qu'elle c'est important, tout en démontrant son engagement devrait accomplir et les raisons pour lesquelles bonne gestion. Elles définissent ce que l'Agence responsabilité sont des éléments essentiels d'une Pour l'ACIA, la planification stratégique et la

Une meilleure gestion financière

Comme il était devenu nécessaire d'obtenir de meilleures informations de gestion et d'améliorer son administration, l'ACIA a pris un certain nombre d'initiatives tablant sur le succès de sa conversion à la comptabilité d'exercice. En 2002-2003, afin d'améliorer globalement la prise de décision, elle a conçu un outil de rapports financiers sur Internet, grâce auquel les gestionnaires peuvent trouver sur leur ordinateur des prévisions budgétaires clés et des leur ordinateur des prévisions budgétaires clés et des donners de meilleurs instruments et techniques pour s'acquitter de leurs fonctions de gestion financière et mèmers à une approche plus cohérente avec, comme résultat, des rapports financière plus fables.

Le lancement de cet outil devrait avoir lieu en 2003-2004, à la suite de la mise en œuvre d'un plan de formation des employés.

3.7 INITIATIVES DE GESTION MODERNE

d'entreprise 2003-2008. une gestion sûre de l'Agence » décrit dans le Plan De plus, il soutiendra l'objectif stratégique « Assurer amorcées en 2002-2003 ou les années précédentes. et poursuivra un certain nombre d'initiatives clés sera lancé à l'automne 2003. Le plan combinera un plan d'amélioration de la gestion moderne qui l'évaluation des capacités, elle élabore actuellement pour s'attaquer aux améliorations indiquées dans le but de continuer à progresser sur ce plan et matière de pratiques de contrôleur moderne. Dans elle a terminé une évaluation des capacités en moderne dans toute l'organisation. A l'automne 2002, afin de faciliter l'intégration des principes de la gestion établi un bureau des initiatives de gestion moderne façon suivie ses pratiques de gestion. En 2002, elle a l'ACIA s'est engagée à moderniser et à améliorer de fonction de contrôleur du gouvernement du Canada, Conformément à l'initiative Modernisation de la

Un cadre de gestion ameliorée du rendement

Comme l'évaluation des capacités en 2002 et l'évaluation des rapports annuels de l'ACIA par le vérificateur général l'ont fait ressortir, l'Agence a besoin de meilleures mesures de rendement. L'an dernier, elle a réalisé de gros efforts dans ce domaine et elle a conçu un cadre de gestion du rendement axé sur les résultats. Pour chacun de ses trois secteurs d'activités, elle a confirmé les activités principales et les résultats visés avec les avantages globaux qu'en tireront les Canadiens. Elle a également fixé des indicateurs de rendement.

De janvier à mars 2003, l'ACIA a entrepris trois projets pilotes pour valider et approfondir le cadre de gestion du rendement. En 2003-2004, elle compte élaborer de meilleures stratégies de collecte, de gestion et de communication de données et accomplir d'autres progrès sur le plan de la mise en œuvre.

Elle suit l'orientation du nouveau Plan d'entreprise 2003-2008 et sera axée sur quatre priorités stratégiques essentielles : un leadership efficace, un effectif productif, un environnement de travail dynamique et un effectif durable. Sa publication est prévue pour l'automne 2003. L'Agence rendra compte des progrès réalisés en 2003-2004 par rapport à ces quatre priorités stratégiques en matière de RH.

Il est bien sûr essentiel que l'Agence établisse un plan de gestion des RH pour les années à venir, mais un tel plan n'est efficace que s'il est mis en vigueur. En 2002-2003, l'Agence a encore développé son système de gestion du rendement afin d'être Canadiens. La Direction générale des ressources humaines a participé à ce processus et, au cours du prochain exercice, elle ajustera son cadre de mesure du rendement pour l'aligner sur le système de gestion du rendement de l'Agence. Il devrait en résulter une amélioration de la capacité de mesure et de l'aptitude à rendre compte des résultats de et de l'aptitude à rendre compte des résultats de et de l'aptitude à rendre compte des résultats de la gestion des RH de l'Agence.

en se reportant, le cas échéant, aux données des années précédentes. Les gestionnaires se servent régulièrement de ces informations pour diverses raisons, y compris la planification des RH.

scientifique et professionnel l'année suivante. pour décembre 2003, suivie de celle du groupe autres. La mise en œuvre de la norme VM est prévue des travaux et elles seront plus actuelles que les compte des valeurs de l'Agence dans l'évaluation cette fonction. Les nouvelles normes tiendront Trésor utilisées actuellement ne remplissent pas Les quatre normes de classification du Conseil du science, de l'analyse et de la médecine vétérinaire. mises en application par elle dans le domaine de la canadienne d'inspection des aliments et d'autres lois d'évaluer les travaux exigés par la Loi sur l'Agence analystes. Ces normes devraient lui permettre les travaux de ses vétérinaires, scientifiques et de classification dont elle a besoin pour évaluer LAgence a commencé à élaborer les normes

Conclusion

Dans le cadre des efforts déployés pour intégrer la planification des activités et des ressources humaines en 2002-2003, la Direction générale des ressources humaines a travaillé, en étroite collaboration avec l'Équipe chargée de la planification du plan d'entreprise et de la stratégie de gestion des RH s'y rattachant. Cette nouvelle stratégie donnera, pour les cinq années à venir, une vision plus disciplinée et plus exigeante de la gestion des RH. Mise sur pied en consultation avec les employés et gestionnaires de tout le pays, avec les employés et gestionnaires de tout le pays, elle tient compte des résultats d'une analyse environnementale des facteurs internes et externes environnementale des facteurs internes et externes qui influeront à l'avenir sur la gestion des RH.

Afin de soutenir encore davantage son projet d'équité, l'Agence a restructuré et rationalisé ses conseils consultatifs sur l'équité en matière d'emploi activités en la matière deviennent de plus en plus représentatives de ses priorités et que tous les centres opérationnels soient capables de les mener en fonction des priorités de leurs équipes de gestion respectives.

et la sécurité au travail. matière d'emploi, les langues officielles, la santé mesures du rendement, y compris pour l'équité en de la détermination des engagements clés et des domaine. Elle voulait s'assurer de la bonne qualité examen semestriel des ententes conclues dans ce responsable, l'Agence a procédé cette année à un des cadres de direction se fasse de manière plus s'en acquitte. Pour que l'évaluation du rendement hiérarchique le plus élevé et que chaque employé aux objectifs de l'Agence commence au niveau à ce que l'engagement d'obtenir des résultats liés rendement de l'Agence. L'intention est de veiller par là le fondement du futur cadre d'évaluation du sur le rendement des cadres de direction, jetant clairement établi les obligations de rendre des comptes une gestion axée sur les résultats, le président a Conformément à la volonté de l'Agence d'instaurer

En vue de représenter clairement sa composition démographique, l'ACIA continue d'établir et d'améliorer un rapport statistique détaillé comprenant une analyse des tendances manifestées par les indicateurs du rendement RH. Ce rapport donne aux gestionnaires une idée des tendances de la main-d'œuvre au niveau du pays, des centres opérationnels et des directions générales, ce qui leur perareit de planifier leurs besoins futurs en personnel permet de planifier leurs besoins futurs en personnel

| % 9'9 | % 6'9 | % 9'8 | Minorités esfldisiv |
|---------------------------|------------------|---|--|
| % 6'7 | % 7'8 | % 9 ['] † | Personnes handicapées |
| % S'I | % 9'I | % Z'I | Autochtones |
| % 6°++ | % L'FF | % 9'tt | Femmes |
| centage ffectif CIA | off ob Aff ob | Pourcentage de la main-d'œuvre disponible sur le marché du travail (tiré du de la population de 1996 et de l'Enquête sur la santé et les limitations d'activités de 1991, menés par 1991, menés par Statistique Canada) | Groupes visés par l'équité en matière d'emploi |

d'emploi d'ici à la fin de l'exercice 2003-2004. parfaite conformité avec la Loi sur l'équité en matière ethno-culturelle du Canada. Elle compte être en en matière d'emploi et être le reflet de la riche société matière d'emploi, se conformer à la Loi sur l'équité pour examiner les 12 exigences du cadre d'équité en mettra sur pied son plan d'équité en matière d'emploi ces particularités. Une fois ce processus achevé, elle aura encore d'autres travaux à faire pour analyser dans chacun des groupes professionnels et elle d'explications sur la sous-représentation constatée étude ne lui a toutefois pas apporté suffisamment représentation des quatre groupes désignés. Cette quelques obstacles susceptibles d'influer sur la une étude des systèmes d'emploi et elle a détecté En vue de combler ces lacunes, l'Agence a effectué

méthode et elle s'en sert actuellement pour mener à bien son analyse des dangers professionnels. De plus, elle a élaboré un module de formation, lequel, en attendant l'approbation du Comité national de santé et sécurité au travail, devrait normalement être diffusé d'ici à l'automne 2003. Le nombre d'accidents diffusé d'ici à l'automne 2003. Le nombre d'accidents moyenne sur quatre ans de 265 par an, ce qui est attribuable, en partie, aux progrès importants réalisés au niveau de la capacité et de la sensibilisation des employés et des gestionnaires en matière de santé et de sécurité au travail.

Pour avoir une main-d'œuvre n'excluant personne, l'Agence a continue à axer ses priorités sur l'accroissement de sa représentativité et le renforcement de son engagement à l'égard des langues officielles. Le taux de représentation des francophones est resté relativement inchangé depuis l'an dernier, à 26 p. 100, comparativement à 23 p. 100 pour l'ensemble de la population canadienne générale (recensement de 2001).

Au 31 mars 2003, la représentativité de l'Agence dans trois des quatre groupes désignés était inférieure à la disponibilité sur le marché du travail (DMT). Toutefois, la proportion effective des départs dans ces mêmes trois groupes a été plus faible que le prévoyaient les statistiques sur la DMT, ce qui nidique que l'Agence retient son personnel à un taux plus élevé que prévu. Elle doit néanmoins accroître sa représentativité grâce au recrutement. Le tableau suivant montre quel est le taux de représentation au sein de l'Agence, comparativement à la DMT :

réorganisé la politique sur le recours, afin de lui donner le maximum d'efficacité et d'efficience et d'en faire le miroir de ses valeurs et de ses principes. La politique prévoit une norme uniforme régissant un processus de recours avec des délais fixes pour arocésierer le règlement des plaintes et un examen des plaintes par un tiers indépendant.

à cet égard. que la direction prendra des mesures correctives mentés par l'ACIA et elle leur donne l'assurance risquent d'être harcelés par des organismes régleélément important : elle reconnaît que des employés un stade plus précoce. Cette politique contient un une solution aux problèmes en milieu de travail à l'objectif étant de régler les plaintes et de trouver médiation soient offerts aux parties en désaccord, L'Agence exige maintenant que des services de de traitement des conflits en milieu de travail. rapide et elle cherche à promouvoir d'autres méthodes prévention des cas de harcèlement et leur règlement Cette nouvelle politique met davantage l'accent sur la du harcèlement en milieu de travail le 1er avril 2003. nouvelle Politique sur la prévention et le règlement 2002 par rapport à 2001. Elle a aussi adopté sa du nombre total de plaintes pour harcèlement en LACIA a connu une baisse importante (35 p. 100)

LACIA s'est engagée à offrir un milieu de travail sûr et sain à tous ses employés. Afin de s'assurer que les gestionnaires et les employés comprennent les aspects complexes de la législation, des politiques, des normes et des lignes directrices sur la sécurité et la santé au travail et connaissent leurs droits et leurs pratique sur la Santé et la sécurité au travail (SST) pratique sur la Santé et la sécurité au travail (SST) et l'a distribué à l'échelle nationale. Elle veut aussi et l'a distribué à l'échelle nationale. Elle veut aussi SST efficaces pour ses activités et réduire le plus possible les dangers auxquels sont exposés les employés dans l'accomplissement de leurs fonctions. À cet effet, elle a mis au point un modèle et une

Continuer de développer un milieu de travail positif

Dans cet environnement de travail hautement complexe et dynamique, l'ACIA poursuit ses efforts pour offrir à tous ses employés un milieu de travail professionnel dont personne ne se sent exclu. Elle a se sentent appréciés et en sécurité et qu'ils sont équipés des outils dont ils ont besoin pour effectuer leur travail. Dans une organisation on ne peut plus opérationnelle, ces questions sont d'une importance capitale. Les initiatives suivantes visent à faire procapitale. Les initiatives suivantes visent à faire procapitale.

Afin d'exposer ses attentes en milieu de travail, l'Agence élabore actuellement un code de déontologie destiné à faire connaître aux employés les règles et normes de conduite souhaitables pour atteindre ses objectifs. Ce code donnera des orientations dans les évidente. Une politique disciplinaire incitant les employés à accepter les règles et les normes de l'ACIA est aussi en cours d'élaboration. Cette politique contribuera aussi à rehausser la confiance du public contribuera aussi à rehausser la confiance du public dans l'intégrité de l'ACIA et de ses employés. Le code de déontologie et la politique disciplinaire devraient de déontologie et la politique disciplinaire devraient de déontologie et la politique disciplinaire devraient normalement être achevés et publiés l'an prochain.

En 2002-2003, l'Agence a mis au point sa Politique sur le recours en dotation, qui doit entrer en vigueur le l'ecours en dotation, qui doit entrer en vigueur de l'avril 2003. Sur les 177 plaintes reçues à ce sujet en matière de dotation, 28 n'étaient pas réglées au 31 mars 2003. Toutes celles formulées au titre des droits de recours de la précédente politique qui n'auront pas été réglées au 1^{et} avril 2003 relèveront à présent de cette nouvelle politique et des Lignes à présent de cette nouvelle politique et des Lignes aur le recours en dotation de l'ACIA qui y sont sassociées. Après examen de l'actuelle Politique sur le recours en dotation, l'Agence au les plaintes en matière de dotation, l'Agence a

des syndicats à l'entretien de bonnes relations entre de travailler avec des représentants du personnel et à 55 p. 100 en 2002. La direction de l'ACIA continue 75 p. 100 de l'ensemble en 2001, mais ils sont tombés griefs de convention collective représentaient 2002 a baissé de 45 p. 100 par rapport à 2001. Les collectives. Le nombre total de griefs formulés en sont enregistrés conformément aux conventions recours est à la disposition des employés et les griefs consultations avec les syndicats. Un mécanisme de en application de cette loi, il y aura de longues sur ses relations avec les syndicats. Avant la mise publique, qui aura des répercussions importantes nouvelle Loi sur les relations de travail dans la fonction patronales-syndicales. Elle se prépare à adopter la officialisant sa manière d'envisager les consultations prochain, elle envisage d'élaborer une politique relations patronales-syndicales. En outre, l'an régional et national, afin d'instaurer de bonnes direction et les agents négociateurs au niveau local, L'Agence a poursuivi ses consultations entre la

En 2002, des conventions collèctives signées avec l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada et des représentants de la direction scientifique et analytique (S&A) et à ceux du groupe des vétérinaires (VM) de meilleurs avantages sociaux et une rémunération plus élevée. Une entente provisoire conclue pour le groupe des informaticiens (IN) a été ratifiée. Un avis de négocier a été émis par l'Alliance de la Fonction publique du Canada et les négociations ont commencé à la

l'employeur et ses employés.



L'Agence marque sa reconnaissance pour les grandes réalisations de ses employés de tout le pays en se servant de mécanismes officiels et officieux à la fois internes et extérieurs. Plus de 75 employés ont obtenu le Prix national du président, la plus haute marque de reconnaissance de l'ACIA. À l'occasion de la célébration du jubilé d'or de la reine, plus de 85 employés ont reçu la médaille commémorative pour l'importante contribution qu'ils ont apportée pour l'importante contribution qu'ils ont apportée à leurs concitoyens, à leur collectivité et à notre pays. Des employés de l'Agence ont également de fet récompensés en recevant le Prix du Chef de êté froction publique et le Prix d'excellence remis par le Secrétariat du Conseil du Trésor pour leur contribution exceptionnelle.

Les initiatives suivantes font ressortir tout le potentiel des méthodes de gestion des ressources humaines fondées sur les valeurs et elles visent à fournir aux gestionnaires recruteurs des informations, des politiques et des outils, dans le but de leur faire connaître les mesures souples mises à leur disposition pour recruter de façon stratégique.

politique, représentativité, équité et efficacite. compétence, justice, transparence, impartialité à appliquer les valeurs sous-jacentes au recrutement: organisationnels existants et d'aider les gestionnaires de dotation, de soutenir les valeurs et principes « Valeurs en action », afin de guider les processus et lancé un autre outil de dotation en direct appelè de dotation électronique. En juin 2002, elle a créé travaux de recherche-développement sur son manuel En outre, en 2002-2003, l'Agence a poursuivi ses plus conscients de leurs responsabilités en la matière. relatives à la dotation et elle rendra les gestionnaires sert de fondement à toutes les autres politiques et la législation y afférente. Cette nouvelle politique en conformité avec les politiques et valeurs de l'ACIA processus et les décisions se rapportant à la dotation, compte à assumer par les gestionnaires dans les qui expose les pouvoirs et les obligations de rendre nouvelle politique intitulée Responsabilité de dotation, En 2002-2003, l'Agence a élaboré et approuvé une

s'interroger sur ce qu'elle pourrait faire pour améliorer la satisfaction des employés et le bien-être sur les lieux de travail. Elle travaille également sur une stratégie du bien-être qui devrait avoir pour résultat d'améliorer la santé et le moral des employés. Les éléments clés de cette stratégie seront fondés sur le sondage auprès des employés de l'Agence et sur les rapports trimestriels concernant les mesures en les rapports trimestriels concernant les mesures en matière de ressources humaines, qui permettront de détecter les problèmes.

En tevrier 2003, la haute direction a recommandé que l'Agence procède à un sondage auprès de l'ensemble de ses employés afin d'obtenir leur avis au sujet des problèmes en milieu de travail. Grâce aux informations recueillies, celle-ci aura des points de repère sur la satisfaction des employés et pourra mieux planifier ses programmes, atratégies et services afin de répondre au mieux aux besoins des employés. Ce sondage sera à l'image de celui effectué auprès des fonctionnaires fédéraux en effectué auprès des fonctionnaires fédéraux en colons des employés.

A partir de 2003-2004, les Ressources humaines prendront des mesures trimestrielles afin de suivre l'évolution du nombre de cas d'absentéisme, de départs naturels et d'accidents du travail et autres indicateurs de notre « bien-être ». Ces indicateurs serviront de base de lancement à un programme axé sur des mesures plus proactives.

L'ACIA a créé une culture mettant l'accent sur le respect et la reconnaissance des mérites au moyen de son Programme de reconnaissance et de récompense, qui existe maintenant depuis plus de cinq ans. L'un des moyens essentiels de satisfaire ses employés estisfaire ses employés et de les retenir est d'apprécier les fonts au font au font au travail.

qui vont de la microbiologie à la zootechnie. deuxième cycle dans des disciplines scientifiques récemment sont en majorité du premier ou du pourvu par la suite 25 postes. Les diplômes décernés Elle a sélectionné au total 546 candidats et elle a 27 universités, ce qui lui a valu 1 160 demandes. qui a eu lieu en 2002-2003, l'Agence a prospecté la campagne de recrutement de la deuxième cohorte, de l'agronomie, de la biologie et de l'inspection. Dans technique, tout particulièrement dans les disciplines dans la collectivité scientifique, professionnelle et programme. Parmi ceux-ci, 20 ont trouvé des postes

de premier ordre. chacun d'eux en milieu de travail continue d'être afin de veiller à ce que l'expérience à vivre par aux employés fraîchement recrutés et aux étudiants, relève. Elle reverra aussi les programmes destinés interne étroitement liés à la planification de la l'argent pour des programmes de perfectionnement PFA en 2003-2004. Toutefois, l'Agence dépensera de quement abordable. Il n'y aura pas d'inscriptions au de vérifier s'il est toujours utile, efficace et économiretenus a obligé l'Agence à revoir son programme afin Le succès du PFA et le grand nombre de participants

extrêmement compétente, elle continuera de trouve de recruter et de retenir une main-d'œuvre donné la pression croissante sous laquelle elle se et l'assouplissement des modalités de travail. Etant bien-être, dont le Programme d'aide aux employés l'attention qu'elle a portée aux programmes de LACIA peut, en partie, attribuer ce taux élevé à avec 98 p. 100, 97 p. 100 et 95 p. 100 respectivement. (SE), aux chimistes (CH) et aux vétérinaires (VM), maximum revenant aux chercheurs scientifiques connu un taux encore plus élèvé (94 p. 100), le et technique, qui est au cœur de ses activités, a 2002-2003. La collectivité scientifique, professionnelle à un taux de 94 p. 100 en 2001-2002 et de 92 p. 100 en plus positive. L'Agence a réussi à retenir ses employés fonction est plus élevé et l'image de l'organisation Quand le moral est bon, le taux de maintien en

> plus d'équipes de maîtres et de chiens détecteurs à végétaux du Canada. Nous avons également affecté alimentaire ainsi que la santé des animaux et des terrestres, afin de protéger notre approvisionnement pour les aéroports, les ports de mer et les frontières personnel supplémentaire, y compris des inspecteurs améliorer ses mesures de biosécurité en recrutant du les embauches en 2002-2003. L'ACIA a réussi à inspecteurs (EG) ont représenté 45 p. 100 de toutes augmenté de 12 p. 100 en 2001-2002, tandis que les étaient les plus criants. Le nombre de VM engagés a surtout recruté dans les domaines où ses besoins à bien ses activités prioritaires. En 2002-2003, elle a de recruter une main-d'œuvre qualifiée pour mener le nôtre, l'ACIA reconnaît combien il est important Dans ce marché du travail fortement compétitif qui est

nos aéroports.

d'employeur de choix. jeunes talents pour l'avenir et de faire sa promotion le nombre dans l'année à venir, afin de s'assurer de emplois d'été en 2003. Elle espère ainsi en accroître total de 250 000 \$ à l'embauche d'étudiants pour des Afin de continuer dans cette voie, elle a affecté un engager cinq de plus au même titre en 2003-2004. un comme employé permanent. Elle envisage d'en pour travailler sur des projets scientifiques, dont emploi jeunesse) en embauchant quatre étudiants Horizons sciences (dans le cadre de la Stratégie 2002-2003. Elle a également appuyé le programme a permis de recruter un total de 189 étudiants en les universités et collèges partenaires, ce qui lui l'emploi et organisé des échanges d'étudiants avec centres opérationnels, elle a tenu des salons de stages intéressants et stimulants. Au niveau des ment et récemment diplômées des emplois et des offrant à des étudiants et à des personnes nouvelle-L'Agence a réussi à attirer de futurs employés en

gardé 23 des 25 agents de la première cohorte du répondre à ses besoins futurs. En 2002-2003, elle a d'aider à augmenter sa capacité de recrutement et de le Programme de formation des agents (PFA) afin Ces deux dernières années, l'Agence a mis en place

La planification de la relève déjà en place au niveau approche à l'échelle de toute l'Agence :

- Dans le centre opérationnel de l'Atlantique, on a mis en place avec succès un fonds de transition pour le jumelage provisoire, système qui permet le transfert des connaissances en donnant à un employé sur le départ la possibilité de travailler avec une personne nouvellement embauchée. Quatre employés au total ont procédé ainsi à ce jour.
- En Ontario, des gestionnaires ont tenu un concours en vue d'une dotation prévue, afin de se préparer à la retraite ou à un départ provisoires par rotation et les affectations temporaires sont des méthodes couramment utilisées pour se constituer un bassin de candidats éventuels en vue de futurs concours. Le jumelage de postes et les nominations pour une période précise permettent le transfert de connaissances dans les postes critiques, de connaissances dans les postes critiques de connaissances de connaissances de contrait de connaissances - Le Québec continue de porter toute son attention sur le développement du leadership chez les employés en ouvrant son programme de stage en milieu de travail à une deuxième cohorte. Quatre employés suivent actuellement ce programme, qu'ils devraient achever ment ce programme, qu'ils devraient achever
- En 2002-2003, la Direction des laboratoires de la Direction générale des sciences a également entrepris un projet pilote de planification de la relève et élaboré un modèle à mettre laboratoires. Ce modèle met l'accent sur la détermination des besoins en postes clés. Cela permet de déceler les lacunes à combler si l'on veut que l'ACIA puisse s'acquitter de son mandat.

Attiver et retenir des employés qualifiés

Les changements démographiques et l'économie fortement compétitive, axée sur le savoir, qui est la nôtre actuellement ont obligé l'Agence à élaborer et à mettre en œuvre des projets audacieux de planification de la relève et de recrutement ainsi que des pratiques de gestion des ressources humaines innovatrices et fondées sur les valeurs.

En 2002-2003, seulement 64 employés sur les 414 admissibles à la retraite sont réellement partis, conformément à la tendance constatée à l'Agence ces cinq dernières années, où la proportion a été d'environ 15 p. 100. L'Agence doit toutefois se préparer au départ d'un nombre important d'employés admissibles à la retraite ces cinq prochaines années. Elle a calculé que la proportion serait de 23 p. 100; elle serait légèrement plus élevée dans la collectivité escientifique, professionnelle et technique, avec 26 p. 100, la plus forte proportion de départs à la retraite devant être celle du groupe EX avec 38 p. 100.

janvier 2003 et son élaboration et sa mise en œuvre phase de recherche de ce processus a commencé en la continuité dans le leadership et la capacité. La planification de la relève a pour objectif de maintenir et à des outils de soutien. Ce processus officiel de relève qui fera appel aux analyses critiques de postes⁸ actuellement un processus de planification de la sur les besoins en capital humain. Elle élabore relève, avec mission de poursuivre les objectifs alignés vice-président Champion de la planification de la de ses priorités numéro un. Elle a nommé le premier l'Agence a fait de la planification de la relève une les objectifs stratégiques. A cette fin, en 2002-2003, de l'édification d'une main-d'œuvre capable d'atteindre la planification de la relève est un ingrédient essentiel ment de la direction à partir de l'intérieur de l'Agence, Entre le recrutement du bon candidat et le renouvelle-

continueront durant le prochain exercice.

Groupes considérés comme étant d'une importance capitale sur la base du perfectionnement et de la disponibilité des connaissances spécialisées et de leur impact sur l'accomplissement de la mission de l'Agence.

activités d'apprentissage. processus d'autorisation et d'enregistrement des tion avec congé d'études et aide à l'éducation et un d'apprentissage, y compris des politiques de formason approche éducative en révisant les politiques à des postes bilingues. L'Agence envisage d'officialiser d'augmenter le nombre d'employés jugés admissibles le processus de planification de la relève et permettre cette formation, ce qui devrait normalement faciliter tissement supplémentaire de 250 000 \$ pour financer dans les langues officielles a donné lieu à un invesla grande place faite à nouveau au perfectionnement absorbées par les frais de scolarité et de cours. En 2003, des dépenses totales de formation de l'Agence ont été ont profité de ces possibilités, si bien que 15 p. 100 continu auquel s'est engagée l'Agence. Les employés perfectionnement qui vont de pair avec l'apprentissage des possibilités de formation, de carrière et de lui donner les outils qui lui permettront de profiter Pour avoir une main-d'œuvre qualifiée, il faut aussi

.MV seb noitemrof al disponible d'ici à 2005 à l'échelle nationale pour subi les remaniements nécessaires, il deviendra ment être achevé en novembre 2003. Après avoir Le programme de formation pilote devrait normaleoutil d'avancement professionnel pratique et utile. à des essais pilotes sur le profil, afin d'en faire un Les vétérinaires de l'Agence procèdent actuellement l'achèvement des Normes nationales de formation. du projet; l'approbation définitive dépendra de l'approbation de principe du groupe de travail chargé compétences non techniques a été achevé et a reçu groupe des vétérinaires (VM) pour ce qui est des gestion de carrière. Ainsi, en juin 2002, le profil du de chaque groupe en matière de formation et de compétences indispensables ainsi que des besoins élément essentiel, à savoir la détermination des Pour finir, la Stratégie d'apprentissage a un autre

l'Agence est prévue pour l'année à venir. l'évaluation. La mise en œuvre à l'échelle de toute des orientations et serviront de repères pour solides avec la planification d'entreprise, fourniront d'apprentissage qui feront apparaître des liens résultat clé, à savoir la mise en œuvre de plans de base. La Stratégie d'apprentissage aura un autre fournir d'autres services internes d'apprentissage responsabilité, affiner les rôles et attributions et pour édifier les structures de gouvernance et de veillera avant tout à avoir les politiques appropriées prochaines années. La première année, l'Agence sera mise en œuvre en 2003-2004 pour les cinq que l'Agence a connus dans le passé. Cette stratégie investi et le suivi des résultats - autant de problèmes formation, l'évaluation du rendement du capital de besoins fluctuants, la collecte de données sur la formation: trouver l'équillibre entre la satisfaction de ses priorités en matière de recrutement et de et stratégique d'aborder l'apprentissage sera à la base alignée sur ses besoins. Cette manière coordonnée L'Agence a élaboré une stratégie d'apprentissage

Des progrès ont été réalisés dans la mise en œuvre du module de formation PeopleSoft, qui sert à suivre la formation du personnel. En 2002-2003, tous les centres opérationnels ont appris à utiliser ce nouveau module, mais les questions qu'ils ont soulevées en systèmes existants ont obligé l'Agence à apporter des modifications supplémentaires au module avant de l'étendre à tout le pays, afin de tenir compte de ces spécificités. Les modifications devraient prochain exercice et la mise en œuvre deviendra alors générale.

Environ 93 p. 100 du personnel d'inspection de l'ACIA ont commencé le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments; 33 p. 100 d'entre eux ont achevé la partie théorique et 13 p. 100 l'ont étudié en entier et ont été accrédités par l'ACIA.

À mesure que le domaine de la biotechnologie s'étend, il devient de plus en plus nécessaire d'avoir des effectifs compétents pour réglementer et inspecter produits agricoles. Plus de 110 employés des programmes Semences et Aliments du bétail ont commencé une formation spéciale sur les nouvelles connaissances et activités du personnel d'inspection. Une trentaine d'employés de l'ACIA ont profité de l'occasion pour acquérir ou perfectionner des connaissances pratiques en biotechnologie en connaissances pratiques en biotechnologie en suivant des cours préparatoires.

LACIA a commencé à étudier diverses méthodes de formation de son personnel technique et non technique, y compris l'apprentissage électronique. Le cas échéant, elle aura recours à la formation sur Internet ainsi qu'à des programmes d'ordinateur afin de former le plus grand nombre possible d'employés. Crâce à ces méthodes de formation innovatrices, l'Agence compte surmonter les difficultés qu'elle rencontre sur le plan topographique et opérationnel.

ils ont besoin pour assumer leurs responsabilités. et cohérente qui leur donnera les compétences dont naires, l'ACIA les fait bénéficier d'une formation utile programmes à la nouvelle génération de gestionla sensibilisation à la diversité. En offrant ces personnels, la santé et la sécurité du travail et l'information et la protection des renseignements des cours obligatoires tels que ceux sur l'accès à l'Encadrement, clé du rendement, en passant par Les cours offerts vont de la Classification à son objectif étant toujours de former chacun d'eux. moitié de ses 1 200 gestionnaires et superviseurs, compétences en gestion et en supervision à la Elle a donné une cinquantaine de cours sur les visent à perfectionner son groupe de direction. du gouvernement fédéral que sur les siens, qui l'accent, cette année, moins sur les programmes En ce qui concerne sa direction, l'Agence met

Etant donné l'ampleur et l'importance des responsabilités de l'Agence, le personnel doit toujours être prêt à intervenir dans les situations d'urgence, actuelles et futures. La préparation et la réaction à de telles crises exigent qu'il connaisse les atructures d'intervention nationales, provinciales et municipales et soit capable de réagir rapidement de concert avec ses homologues et collègues. Parmi les cours de formation aux situations d'urgence donnés en 2002-2003, il faut noter les points suivants:

- une centaine d'employés ont reçu une formation leur permettant d'intervenir rationnellement et efficacement dans des crises liées à la salubrité des aliments, à la santé des animaux ou à la protection des végétaux;
- plus de 115 employés ont suivi un cours sur les maladies animales exotiques affectant le bétail et les animaux sauvages;
- environ 50 employés ont suivi un cours sur les techniques d'échantillonnage propres aux encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST).

formation et l'achèvement des modules de formation. inspecteurs, en se fondant sur les Normes nationales de de l'élaboration de systèmes d'accréditation des Aliments du bétail et Engrais - ont atteint le stade divers programmes. Trois programmes - Semences, prendra des années et sera fonction des priorités des grammes de formation officiels est un projet qui les compétences requises. La mise au point de proet des documents de référence du même niveau que ultime sera de rédiger des modules de formation viennent d'être affectés à un programme. L'objectif de formation des nouveaux employés et de ceux qui et ils seront au cœur de l'établissement des plans pour assumer les fonctions de chaque programme de déterminer quelles sont les compétences requises au long de l'année dernière. Ces travaux permettront formation de 14 programmes s'est poursuivie tout De plus, l'élaboration des Normes nationales de

que les postes sont pourvus de façon appropriée pour une durée déterminée ou indéterminée.

Tandis que la croissance de la main-d'œuvre a été dans l'ensemble de 2,2 p. 100, celle de la collectivité scientifique, professionnelle et technique⁷ a atteint 5,8 p. 100. Cette forte croissance a été nécessaire pour faire face aux récents événements mondiaux qui ont eu des répercussions sur le travail de l'Agence en créant une plus forte demande de sécurité et en exigeant une vigilance accrue à la frontière.

stratégiquement à ses besoins de formation. lui faire une place plus importante, tout en répondant compte rendre ainsi l'apprentissage plus efficace et Direction générale des ressources humaines. Elle et technique dans un groupe distinct au sein de sa la formation en gestion et la formation scientifique elle a réorganisé la fonction d'apprentissage et réuni solide culture d'apprentissage continu. En outre, a prouvé qu'elle avait la ferme volonté d'édifier une consacrés à la formation directe en 2001-2002, elle soit une augmentation de 50 p. 100 des fonds investissant 5,2 millions de dollars en 2002-2003, doivent être des engagements permanents. En de la technologie, l'apprentissage et l'innovation restent à jour, adaptées aux réalités et à la fine pointe veut que leurs connaissances et leurs compétences par son capital intellectuel - ses employés. Si elle La vigueur et l'avenir de l'ACIA seront déterminés

Plus de 60 p. 100 des dépenses en formation ont été absorbées par la formation technique à fondement scientifique de l'ACIA. Pour une centaine de cours de formation nationaux, on a fait appel à des équipes d'employées des Programmes et des Opérations en qualité de spécialistes de la conception et de l'élaboration de matériels et de programmes de formation. Ces cours ont eu trait principalement à la formation aux interventions d'urgence et à la gestion, aux normes de formation nationales et à la formation en normes de formation nationales et à la formation en marière de biotechnologie.

3.6 GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

gestion sûre des ressources humaines. qui met l'accent sur une saine gouvernance et une nouveau plan d'entreprise pour la période 2003-2008, employés et partenaires, elle a mis au point un de ses besoins futurs. En consultation avec ses que les priorités stratégiques évolueront en fonction à la fonction de planification, afin de s'assurer L'an dernier, celle-ci a consacré beaucoup d'efforts Continuer de développer un milieu de travail positif. qualifiée, Attirer et retenir des employés qualifiés et stratégiques de l'Agence: Maintenir une main-d'œuvre indispensables à la réalisation des trois thèmes des ressources, des activités et des résultats Dans le présent rapport, le lecteur aura un aperçu et outil d'établissement de rapports sur le rendement. celle-ci un excellent cadre de gestion du personnel l'ACIA, qui en est à sa dernière année, a été pour La Stratégie des ressources humaines 2000-2003 de

Maintenir une main-d'œuvre qualifiée

tous les ans un rapport qui lui permet de s'assurer services d'employés temporaires, l'Agence établit proportions. Afin de recourir rationnellement aux et professionnelle⁶ enregistre l'une des plus fortes 82,5 p. 100. Avec 92 p. 100, la collectivité scientifique est passée (par rapport à 2002) de 80 p. 100 à d'employés nommés pour une période indéterminée une croissance de 2,2 p. 100. En 2003, la proportion atteignaient 5 585 employés, ce qui représente culture bien établis. Au 31 mars 2003, ses effectifs a d'abord été, et celle investie d'un rôle et d'une d'éléments venant de différents ministères, qu'elle la transition entre l'Agence en formation, constituée considérer ces changements comme faisant partie de organisationnelle sur ses priorités générales. On peut sa main-d'œuvre afin de mieux aligner sa structure En 2002-2003 l'Agence a entrepris de restructurer

Pour les besoins du présent rapport, on entend par collectivité scientifique et professionnelle les groupes professionnels suivants : agronomes (AG), biologistes (BI), chimistes (CH), chercheurs scientifiques (SE) et vétérinaires (VM).

Pour les besoins du présent rapport, on entend par collectivité scientifique, professionnelle et technique les groupes professionnels suivants : agronomes (AG), biologistes (BI), chimistes (CH), inspecteurs (EG), chercheurs scientifiques (SE) et vétérinaires (VM).

Elle a, par exemple: de gestion des situations d'urgence et les ministères. intervenants de l'industrie, les comités internationaux les gouvernements provinciaux et territoriaux, les plans d'urgence avec ses principaux partenaires, LAgence a continué de travailler à l'élaboration de

- de telles situations; avec mission de définir les interactions entre existants et de créer un partenariat entre eux afin de mieux faire connaître les plans aux situations d'urgence avec Santé Canada, créé un groupe de travail sur la préparation
- ventions en cas d'urgence agroalimentaire; le but de mieux gérer et coordonner les intersecteurs fédéral, provincial et privé dans cadre destiné à faire la liaison entre les d'urgence dans le secteur agroalimentaire, Système national d'intervention en cas • contribué à la mise à jour du manuel intitulé
- terrorisme. à jour du Plan national de lutte contre le général et contribué à l'examen et à la mise • travaillé avec le ministère du Solliciteur

qu'internationaux. Ainsi, l'an dernier, l'Agence a : l'essai les plans d'urgence, aussi bien nationaux simulations de situations critiques pour mettre à L'ACIA conçoit et effectue régulièrement des

- contre le terrorisme; TOPOFF 2, exercice à grande échelle de lutte contribué à l'exercice canado-américain
- exercice international simulant une epizootie; · conçu, avec des collègues américains, un
- d'urgence en matière de salubrité des aliments. d'orientation sur la préparation aux situations • tenu, avec Santé Canada, une réunion

ou à une invasion de phytoravageurs: la salubrité des aliments, à une maladie animale rapidement dans des situations d'urgence liées à atteindre un niveau lui permettant d'intervenir à cet effet, l'ACIA a cherché essentiellement à En 2002-2003, dans le programme qu'elle a établi

- Web de l'Agence. achevé en janvier 2003 et publié sur le site pour une consultation interne et externe, a été sa structure, son organisation et ses opérations, d'urgence de l'Agence, y compris ses principes, gestion des interventions dans les situations de l'ACIA, qui expose les fondements de la • Le Manuel d'intervention en cas d'urgence
- mis à jour. à l'éradication de phytoravageurs ont été salubrité des aliments, aux épizooties et • Les plans d'urgence internes relatifs à la
- améliorations. cas d'urgence de l'ACIA et de proposer des d'examiner le programme de préparation en d'urgence s'est tenu en mars 2003 en vue Un atelier sur la préparation aux situtations

dans le budget fédéral de 2003. dépenses annuelles supplémentaires annoncées réserver 20 millions \$ sur les 50 millions \$ de membres du Conseil du Trésor ont ordonné de et l'agrile du frêne. Pour en payer le coût, les les encéphalopathies spongiformes transmissibles le virus de la sharka, le longicorne brun de l'épinette, crises importantes, telles que celles provoquées par exemple, depuis 2001, l'Agence a affronté plusieurs cas d'urgence exigeant d'importantes ressources. Par faire face au nombre croissant d'interventions en des mécanismes de financement qui l'aideraient à Conseil du Trésor la possibilité de mettre en place L'ACIA a également étudié avec le Secrétariat du

des passagers et des bagages arrivant sur des fret importé dans des conteneurs et la surveillance du Canada en vue de resserrer les inspections du travaillé avec l'Agence des douanes et du revenu et animaux réglementés et interdits. Elle a aussi détecteurs chargés d'inspecter les produits végétaux le nombre de ses équipes de maîtres et de chiens ou par messagerie et du fret. Elle a augmenté des aires d'inspection des colis envoyés par la poste de radioscopie aux points frontaliers, y compris recouru à des outils d'inspection tels que les appareils ports de mer et aux frontières terrestres et elle a inspecteurs supplémentaires aux aéroports, aux de laboratoire. En conséquence, elle a affecté des les capacités des scientifiques et du personnel surveillance de la salubrité des aliments et accroître aux postes frontières, améliorer les systèmes de mesures de prévention des risques biotechnologiques un financement supplémentaire pour rehausser les

3.5.4 Gestion des interventions en cas d'urgence

vols internationaux.

En vertu de la Loi sur la protection civile, l'ACIA a pour mandat d'être prête à intervenir dans des situations d'urgence liées à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. L'Agence a toujours eu comme priorité de gérer affronte maintenant de nouvelles difficultés, parmi les quelles une prise de conscience accrue des menaces, le plus grandes attentes de la part des consommateurs, la nécessité de redoubler de vigilance pour détecter les nouveaux dangers et le besoin d'approfondir les partenariats entre les gouvernements, l'industrie et les nouveaux dangers et le besoin d'approfondir les partenariats entre les gouvernements, l'industrie et les organismes internationaux dans la préparation les aux situations d'urgence.

3.5.3 Gestion à la frontière

La protection de l'approvisionnement alimentaire du Canada et de ses ressources animales et végétales exige des contrôles efficaces à la frontière. Les récents événements qui ont secoué le monde et l'importance capitale accordée ensuite à la sécurité de l'Amérique du Nord ont mis en évidence la nécessité d'améliorer les stratégies de gestion à la frontière.

En 2002-2003, l'ACIA a pris des mesures avec ses partenaires fédéraux et provinciaux et l'administration américaine en vue d'assurer la sécurité publique, de fluidifier la circulation transfrontalière et de coordonner les procédures d'urgence à appliquer duand la sécurité alimentaire est en jeu. La stratégie les mesures de sécurité alimentaire, le dépistage des maladies animales et des phytoravageurs exotiques, et la capacité d'intervention en cas d'urgence, afin de protéger les Canadiens d'une manière qui ne perturbers pas inutilement le commèrce qui ne perturbers pas inutilement le commèrce légitime.

L'an dernier, l'ACIA et ses partenaires à la frontière ont appuyé la création d'aires de rassemblement préalables des marchandises exportées et de passages accélérés pour les animaux vivants et les denrées périssables. Elle a mis en place des contrôles à l'importation permettant de détecter et de cibler les produits à haut risque. Elle s'est également préparée à déterminer l'origine des produits et à les rappeler dans l'éventualité d'un problème de sécurité alimentaire.

Dans le cadre des initiatives du gouvernement du Canada ayant trait à la sécurité publique et à la lutte contre le terrorisme, l'Agence a obtenu, en 2002-2003,

Information continue du public et incitation des Canadiens à un dialogue sur la réglementation de la biotechnologie

Pour se rapprocher de cet objectif, l'ACIA a publié l'an dernier plusieurs fiches d'information sur la réglementation de la biotechnologie à l'intention de ces derniers des documents de décision réglementaire en langage simple. À titre d'exemple, on peut citer en langage simple. À titre d'exemple, on peut citer en langage simple. À titre d'exemple, on peut citer en langage simple. A titre d'exemple, on peut citer en la langage simple. A titre d'exemple, on peut citer en la langage simple. A titre d'exemple, on peut citer en la langage simple. A titre d'exemple, on peut citer en la langage simple. A titre d'exemple, on peut citer en la langage simple. A titre d'exemple et la langage simple. A titre d'exemple et la langage simple et la langage simple. A titre d'exemple et la langage simple et la langage simple. A titre d'exemple et la langage simple et la langage simple et la langage simple. A titre d'exemple et la langage simple et la langage simple et la langage simple et la langage simple et la langage et la

- La capacité de l'ACIA en matière de biotechnologie;
- Avis du public;
- Méthodologies de détection et d'essai pour les produits agro-alimentaires issus de la biotechnologie;
- Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques – Article 18.

L'Agence a également travaillé avec Santé Canada à l'élaboration d'un projet pilote visant à publier sur le site Web de l'ACIA les « avis de soumission » de nouveaux produits agricoles issus de la biotechnologie. Enfin, elle a continué de travailler avec l'Office des normes générales du Canada à l'établissement d'une norme canadienne sur l'étiquetage facultatif des aliments issus de la biotechnologie.

Pour plus de renseignements sur la biotechnologie à l'ACIA, veuillez visiter son site Web à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/toc/ biotechf.shtml

Influence sur l'évolution du cadre de réglementation international de la biotechnologie

L'an dernier, l'ACIA a continué de diriger, avec Santé Canada, la délégation canadienne au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Groupe d'étude spécial sur les aliments issus de la biotechnologie de la Commission du Codex Alimentarius (CODEX). Il en est résulté, en mars 2003, la publication de trois directives du CODEX concernant les évaluations de la salubrité des aliments. Ces directives décrivent en détail les processus à suivre pour déterminer la salubrité des aliments génétiquement modifiés.

le site Web de l'Agence. projet de réglementation de l'ACIA se trouve sur vétérinaire. Un document de consultation sur le aliments du bétail et les produits biologiques à usage les végétaux, les produits végétaux, les engrais, les expressément sur les produits agricoles, y compris ratifier cette entente. Cette réglementation porterait exigences de celui-ci. Le Canada pourrait décider de de réglementation visant à mettre en œuvre les de ce protocole. L'ACIA a aussi publié son projet pour que le Canada participe encore à l'élaboration l'avis des intervenants sur les mesures à prendre par le gouvernement du Canada, qui voulait avoir 2002-2003, elle a assisté à des consultations menées prévention des risques biotechnologiques. En des exigences du Protocole de Cartagena sur la des organismes internationaux, à la mise en œuvre organisations du gouvernement du Canada, et L'ACIA a continué de travailler avec d'autres

Modernisation du cadre de réglementation canadien de la biotechnologie, afin d'évoluer au même rythme que la science et la réglementation

Pour ne pas se laisser distancer dans ces domaines, l'Agence a publié l'an dernier de nouvelles directives et lignes directrices de réglementation pour les végétaux à caractères nouveaux et les aliments du bétail issus de tels végétaux. Ces documents sont les suivants :

- Critères d'homologation du risque environnemental associé aux végétaux à caractères nouveaux;
- Ébauche de directive pour l'évaluation de l'innocuité des aliments nouveaux du bétail d'origine végétale;
- Modification provisoire de la directive 2000-07 sur les essais au champ en conditions confinées des végétaux à caractères nouveaux utilisés pour l'agriculture moléculaire végétale.

Les nouveaux progrès réalisés en matière transgénique pourraient bientôt ouvrir de nouveaux marchés pour les animaux à caractères nouveaux. L'ACIA doit, en partenariat avec Santé Canada et Environnement tation de ces animaux, pour ne pas mettre en danger la santé animale, la salubrité des aliments et l'environnement. En mars 2003, elle a organisé une réunion du Groupe de discussion aur la biotechnologie animale, afin de commencer à établir une réglementation du Groupe de discussion aur la biotechnologie animale, afin de commencer à établir une réglementation du Groupe de discussion aur la biotechnologie animais de commencer à établir une réglementation du Groupe de discussion aux la biotechnologie.

Enfin, l'ACIA a continué de mettre en œuvre les recommandations formulées par la Société royale du Canada concernant la réglementation de la biotechnologie alimentaire au Canada. Les principaux jalons franchis par l'Agence en 2002-2003 sont exposés en détail dans le quatrième rapport d'étape du gouvernement du Canada, disponible sur le site Web de l'ACIA.

Mise en place d'une surveillance réglementaire, efficace et stricte des actuels produits biotechnologiques

LACIA appuie le **Système de réglementation** fédéral en matière de biotechnologie (SRFB) en partenariat avec d'autres ministères gouvernementaux. En 2000, les ministres du Conseil du Trésor ont approuvé une présentation du SRFB visant à investir dans un système de réglementation efficient, biotechnologie. Cet investissement donnera aux crédible et respecté de tous, qui protégera leur santé et l'environnement et leur permettra de bénéficier et l'environnement et leur permettra de bénéficier de produits salubres et efficaces.

En mai 2001, l'ACIA a élaboré un cadre de gestion et de responsabilité axé sur les résultats à l'intention du SRFB. À l'automne 2002, elle a procédé à une évaluation formative horizontale du SRFB au nom des six ministères participants. Une évaluation sommative est prévue pour 2004-2005 pour voir si les résultats attendus ont été obtenus.

modélisation mathématique. des études sur les flux de pollen de colza et leur en temps voulu. Ainsi, elle a entrepris l'an dernier nouvellement apparues et d'élaborer des politiques recherche scientifique afin de traiter les questions conditions confinées. Elle se lance aussi dans la de terrain sur l'inspection des essais au champ en donné une formation perfectionnée à son personnel et d'exécution. Par exemple, en 2002-2003, elle a sa capacité de contrôle, d'inspection, de surveillance développe et évolue. L'Agence continue d'accroître à la hauteur de la technologie à mesure qu'elle se à usage vétérinaire, il incombe à l'ACIA de rester bétail, les biofertilisants et les produits biologiques les végétaux à caractères nouveaux, les aliments du duits agricoles issus de la biotechnologie, y compris responsable de l'évaluation de la salubrité des pro-En sa qualité de principal organisme de réglementation

- et en technologie dans la fonction publique. et en technologie et L'excellence en sciences en technologie: Vers l'excellence en sciences publiés par le Conseil d'experts en sciences et recommandations contenues dans deux rapports interministériel en vue de donner suite aux • Elle a fait partie d'un groupe de travail
- biologique avec Santé Canada. En 2002-2003, l'ACIA a coprésidé la grappe d'attaques terroristes à risque maximal. et technologiques adaptés aux scénarios fédéral disposant de moyens scientifiques constitueront un réseau d'intervention inp xusràbės terioratoral ab saqqara ab Cette initiative prévoit aussi la création biologiques, radiologiques et nucléaires. du Canada en cas d'incidents chimiques, d'améliorer la capacité d'intervention CBRN du Canada, dont l'objectif est de l'Initiative de recherche et de technologie ministères fédéraux à la mise en œuvre • Elle a travaillé en partenariat avec d'autres

3.5.2 Biotechnologie

Elle s'est concentrée sur quatre grands domaines : d'adopter une approche plus intégrée en la matière. des produits issus de la biotechnologie, en vue dollars par an dans son système de réglementation L'ACIA relève ce défi en investissant 10 millions de tion aux progrès constants de la biotechnologie. des végétaux – continue de relever le défi de l'adaptasalubrité des aliments, santé des animaux et protection Chacun des trois secteurs d'activités de l'ACIA -

HORIZONTALES 3.5 STRATÉGIES

et réglementaire 3.5.1 Intégrité scientifique

de l'autre. et l'excellence au sein de l'une par l'intermédiaire a pour effet d'exalter les innovations scientifiques scientifiques généraux du gouvernement du Canada l'Agence, imposées par son mandat, et les objectifs cohérent entre les activités scientifiques internes de principes scientifiques éprouvés. Un lien solide et astière de réglementation en se fondant sur des conçoit ses programmes et prend des décisions en tation à vocation scientifique du Canada, l'ACIA Comme elle est le plus grand organisme de réglemen-

science et de l'innovation au gouvernement fédéral. commune et d'un plan de mise en œuvre de la collectivité, elle participe à l'élaboration d'une vision nologique fédérale. À titre de membre de cette scientifique de la collectivité scientifique et techavec les 21 ministères et organismes à vocation Pour entretenir et approfondir ce lien, l'ACIA travaille

: sətnavius səvitatini səl les priorités 2002-2003, l'ACIA a également pris objectifs exposés dans le Rapport sur les plans et A l'appui de ces projets gouvernementaux et des

- directrices qui y figurent. décisionnel les principes et les lignes du Canada en incorporant dans son cadre de sciences et de technologie du gouvernement en application le Cadre applicable en matière • Elle a élaboré des stratégies visant à mettre
- sciences et des politiques. fédéral à l'intention des responsables des • Elle a contribué à l'établissement d'un guide

L'ACIA est satisfaite de l'amélioration sur 12 mois du taux de conformité de l'industrie dans ce domaine.

À l'appui de ses activités permanentes de véglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants:

- Elle a entrepris des travaux de recherche en laboratoire en vue d'élaborer une politique de réglementation des micro-organismes génériquement modifiés susceptibles d'être utilisés comme suppléments. Des chercheurs à contrat se penchent actuellement sur le compostage comme méthode d'élimination de ces micro-organismes.
- Elle a commencé une étude des méthodes
 d'échantillonnage en vue du dépistage
 d'agents pathogènes dans le compost et
 elle s'en servira pour améliorer sa politique
 de réglementation.

Dépistage des contaminants microbiens: L'ACIA analyse des produits tels que les boues d'épuration traitées et le compost pour dépister les contaminants microbiens tels que les salmonelles et les coliformes fécaux. Ces analyses sont nécessaires à cause du risque de transmission de micro-organismes provenant de déchets comme les eaux d'égout, le fumier et les de déchets comme les eaux d'égout, le fumier et les

déchets de cuisine.

Entre le 1°1 avril 2002 et le 31 mars 2003, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 40 échantillons pour le dépistage de salmonelles et 13 pour celui de coliformes fécaux. Les produits non conformes sont habituellement consignés et, à moins d'être rendus conformes par un retraitement, ils sont détruits selon la méthode appropriée. Les produits importés qui s'avèrent non conformes sont renvoyés au fabricant. Le tableau suivant contient, en résumé, les résultats du programme de dépistage des agents pathogènes de l'ACIA:

| % 16 | % 78 | % ८८ | de l'industrie |
|------|------|------|----------------|
| | | | Conformité |
| 23 | 99 | ÞÞ | d'échantillons |
| | | | Nombre |
| 7007 | 1007 | 0007 | |
| | | | |
| | | | |

DESCRIPTION OF STREET AND STREET ASSESSMENT OF STREET ASSESSMENT OF STREET ASSESSMENT AS

| | 23,32 | - , , , , , , , , , , , , , , , , , , , | or of our tint up siture | na thait shollithe | odośb wdmon ub noitunimib o.l * |
|---------|-------|---|--------------------------|--------------------|---------------------------------|
| % 64 | % 08 | % 98 | % 1 8 | % £8 | Conformité de l'industrie |
| * 422 2 | ₹08.2 | 788 2 | 3 273 | 584 8 | Nombre d'échantillons |
| 7007 | 1002 | 0007 | 6661 | 8661 | |

d'une année à l'autre.

LACIA vérifie la teneur garantie par l'étiquette des produits mixtes engrais/pesticides. Les inspecteurs ont prélevé 38 échantillons, dont sept (18,4 p. 100) n'étaient pas conformes aux normes. Ces produits sont généralement consignés et, à moins d'être rendus conformes, ils sont remis pour être détruits. Malgré la taille réduite des échantillons, le fort taux de non-conformité indique que c'est là un domaine sur lequel l'Agence doit toujours porter toute son attention. Lan prochain, elle augmenters le nombre avéchantillons et d'analyses.

En 2002-2003, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé des échantillons de 78 engrais contenant des oligoéléments, afin de déterminer ai la teneur garantie par l'étiquette était atteinte. Au total, 23 p. 100 de ces produits avaient des teneurs inférieures à celles indiquées, ce qui montre qu'il y a un problème de contrôle de la qualité dans l'industrie. À l'avenir, les inspections seront ciblées sur les nouveaux produits et ceux déjà connus pour leur non-conformité.

conforme aux normes. vue de déterminer pourquoi le produit n'était pas Linspecteur travaille souvent avec ce dernier en place ou d'un échange de lettres avec le directeur. Ce suivi peut prendre la forme d'une visite sur contact avec l'établissement qui a produit le mélange. les normes, l'inspecteur assure le suivi en prenant d'un échantillon révèle qu'un produit ne respecte pas rapport aux 80 p. 100 de l'an dernier. Quand l'analyse ce qui représente une légère augmentation par potassium. Le taux de conformité a été de 83 p. 100, la teneur garantie en azote, en phosphore et en inspecteurs ont prélèvé 887 échantillons pour vérifier à l'échelle du pays. Dans ces établissements, les qui sont produits par environ 1 220 établissements une surveillance sur les engrais mélangés en vrac, En plus des échantillons du PCAQE, l'ACIA a exercé

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 189 échantillons d'inoculants (bactéries fixatrices d'azote) pour légumineuses et de semences préinoculées, en vue de déterminer si la teneur minimale était atteinte. Les taux de conformité ont été de 97,4 p. 100 pour les inoculants et de a ciblé les nouveaux produits en plus de ceux a ciblé les nouveaux produits en plus de ceux qui présentaient un risque élevé de ne pas être qui présentaient un risque élevé de ne pas être conformes aux normes de qualité. Si un inoculant n'est pas conformes de produit peut être détaillant en sont informés et le produit peut être consigné ou sont informés et le produit peut être consigné ou remis pour être détruit.

 Elle a travaillé avec le groupe d'étude de l'ONAPP à l'élaboration de certains éléments de sa norme sur l'importation et la dissémination de végétaux transgéniques dans les pays membres de cette organisation.

Réglementation de l'industrie des engrais du Canada

L'industrie canadienne des engrais et suppléments enregistre un chiffre d'affaires de plus de 5,5 milliards de dollars par an. Les produits vendus ou importés au Canada sont réglementés par l'Agence en vertu de la Loi sur les engrais. Afin de déterminer s'ils sont conformes aux normes, l'ACIA exerce une surveillance qui lui permet de confirmer leur efficacité, leur innocuité pour la santé et l'environnement et l'exactitude de l'étiquetage. Parmi les engrais et suppléments réglementés, on trouve des produits tels que les engrais mélangés en vrac, les composts tels que les engrais mêlangés en vrac, les composts tels que les engrais mélanges ainsi que les produits et les matières d'égout traitées ainsi que les produits et les matières d'égout traitées ainsi que les produits chimiques synthétiques.

les plaintes. questions de santé et de salubrité et d'enquêter sur vérifications du contrôle de la qualité, d'examiner les permet à l'Agence de consacrer des ressources aux ses pratiques de contrôle de la qualité. Le PCAQE tions à sa demande pour l'aider à perfectionner conformité général. LACIA lui fournit des informades engrais cherche toujours à améliorer ce taux de la moyenne de 82 p. 100 sur cinq ans. Lindustrie années précédentes, mais il cadre néanmoins avec ce qui représente une légère baisse par rapport aux 2002-2003, le taux de conformité a été de 79 p. 100, et publie annuellement les cotes des usines. En ensuite les résultats à l'ACIA pour qu'elle les rassemble en vue d'une analyse en laboratoire, et de remettre aux fabricants d'engrais de prélever des échantillons facultatif mixte industrie-gouvernement demande de la qualité des engrais (PCAQE). Ce programme dans le cadre du Programme canadien d'assurance contenant de l'azote, du phosphore et du potassium L'an dernier, l'ACIA a étudié des analyses d'engrais

> À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants:

- Elle a renforcé le système de certification des semences en apportant des améliorations au programme de formation et d'accréditation des inspecteurs de semences en matière d'échantillonnage des semences, de sorte que la qualité des semences généalogiques canadiennes continue d'être reconnue sur les marchés internationaux.
- Elle a publié un rapport sommaire quinquennal (1996-2001) sur les tests de pureté et de germination à l'intention des vendeurs et acheteurs de semences.
- Elle a passé un accord avec les producteurs de semences canadiens sur une nouvelle façon de coopérer à l'évaluation des besoins de l'industrie, posant ainsi les bases d'une réforme de la réglementation.
- Elle a entrepris des travaux de recherche facilitant l'élaboration de la politique de réglementation. Parmi ces travaux figurent, par exemple, des recherches sur le flux génétique des VCN vers des végétaux sauvages apparentés, les effets des VCN sur les insectes non ciblés, la gestion de la résistance des insectes, la tolérance aux herbicides et la insectes, la tolérance aux herbicides et la modélisation des flux de pollen.
- Elle a travaillé avec d'autres ministères fédéraux sur les conséquences d'une éventuelle ratification par le Canada du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques piotechnologiques.

| Pourcentage d'essais ayant posé des problèmes de conformité | % 0 | % S'ŧ | % 6 |
|--|----------------------------------|---|---|
| Nombre d'essais ayant posé des problèmes de conformité | 0 | 61 | 70 |
| Pourcentage d'essais inspectés | % 00I | % 09 | % 1 6 |
| Nombre d'essais inspectés | 9 | 427 | 677 |
| Nombre d'essais menés | 9 | 648 | 243 |
| | Essais, semis d'automne (2001 | Essais, après la récolte (2002) ² | Essais de l'année en cours (2002) ³ |

Les essais de semis d'automne ont été lancés à l'automne 2001 et inspectés durant l'été 2002.

la récolte. une fois l'essai au champ terminé; en 2002, 849 essais ont été soumis à des restrictions concernant l'utilisation du sol après Les inspections après la récolte permettent de déterminer si les phytogénéticiens se sont conformés aux conditions qui s'appliquent

Les essais de l'année en cours ont été lancés au printemps 2002 et inspectés durant l'été.

processus peut prendre plusieurs années. d'examen. Selon l'espèce végétale en cause, ce définitifs qu'après avoir rempli les conditions le tableau ci-après). Il ne peut obtenir les droits est nouvelle, distincte, uniforme et stable (voir demandeur doit prouver que la variété en question nouvelle variété. Pour se faire accorder ce droit, le

L'ACIA protège les travaux des phytogénéticiens Protection des travaux des phytogénéticiens

et de vendre le matériel de reproduction de la protection des droits qui lui permettra de multiplier phytogénéticien présente à l'ACIA une demande de végétales. Après avoir créé une nouvelle variété, le en vertu de la Loi sur la protection des obtentions

PER CONTRACTOR OF THE CONTRACT

| \$ 007 714 | 802 | 877 | ₽८₽ | Année civile 2002 |
|--|-------------------------------------|------------------------|---|-------------------|
| \$ 007 869 | 999 | 202 | 09₹ | Année civile 2001 |
| Recettes tirées de ces services par l'Agence | Kenouvellements ¹ | Demandes approuvées | Demandes de protection des droits | |

ou introduits dans l'environnement. sont exigées pour tous les VCN importés au Canada de biotechnologie. Des évaluations de la sécurité classiques, par mutagenèse ou au moyen de techniques

flux génétique. l'environnement et à réduire au maximum le à atténuer les effets possibles de ces végétaux sur champ sont menés dans des conditions propres font sous la supervision de l'ACIA. Les essais au d'évaluations environnementales, lesquelles se Leur importation au Canada doit aussi être précédée champ en conditions confinées et non confinées. mentales avant d'être analysés dans des essais au Les VCN doivent subir des évaluations environne-

postérieures à la récolte. d'essais au champ ont fait l'objet d'inspections fin. Par rapport à l'an dernier, un plus grand nombre durant la saison de croissance, puis à nouveau à la 2002-2003 seraient inspectés au moins une fois Il avait été prévu que tous les essais au champ de l'environnement ou la sécurité (voir ci-après). solution et n'ont soulevé aucune inquiétude pour durant l'exercice 2002-2003 ont chacun trouvé une conforme aux normes. Les problèmes constatés l'Agence coopère avec eux pour rendre l'essai conditions d'un essai au champ. Dans ce cas, des VCN ne se conforment pas entièrement aux Il arrive que les phytogénéticiens développant

l'ACIA à l'adresse suivante: supplémentaires sur ces VCN sur le site Web de nombre de 39 au total. On trouvera des informations dont la dissémination a été approuvée sont au demandes existantes ont été approuvées. Les VCN nouvelles demandes ont été reçues et quatre et commercialisés au Canada. En 2002-2003, deux doivent être approuvés avant de pouvoir être cultivés d'une dissémination dans l'environnement. Les VCN sécurité environnementale des VCN soumis en vue L'ACIA procède également à l'évaluation de la

pbo/pntvcnf.shtml http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/

> au Canada. cultivées, y compris la première luzerne hybride L'an dernier, il a enregistré 196 variétés de végétaux le stade d'enregistrement des variétés de végétaux. taire peuvent trouver des informations à jour sur de production de semences et le secteur agroalimensemences. Le BEV possède un site Web où l'industrie le fonctionnement du système de certification des Canada, ce qui est d'une importance cruciale pour de la plupart des espèces végétales cultivées au des variétés (BEV) de l'ACIA enregistre les variétés Enregistrement: Le Bureau d'enregistrement

> ou moins les mêmes que ceux des années précédentes. importées respectaient les normes. Ces taux sont plus non généalogiques et 94 p. 100 des semences semences généalogiques, 86 p. 100 des semences 2002, les inspections ont révélé que 92 p. 100 des normes et ceux qui ont fait l'objet de plaintes. En ments connus pour leur manque de respect des une surveillance sur le marché et ciblé les établisse-Inspections: Les inspecteurs de l'ACIA ont exercé

des semences généalogiques canadiennes. normes de l'ACPS, ce qui confirme la grande qualité 500 000 hectares, dont 98 p. 100 ont répondu aux procèdé à des contrôles en végétation sur environ des inspecteurs privés accrédités par celle-ci ont domaine. Les inspecteurs de l'Agence ainsi que par environ 3 800 agriculteurs spécialisés dans le de semences généalogiques ont été cultivées généalogiques. Lan dernier, plus de 1 300 variétés processus d'inspection des récoltes de semences conformité aux normes de pureté variétale et aux tour, délivre des certificats de récolte attestant la d'inspection sont remis à l'ACPS, laquelle, à son producteurs de semences (ACPS). Les rapports les semences pour l'Association canadienne des Certifications: Le personnel de l'ACIA inspecte

a caractères nouveaux pour l'environnement Réglementation de l'innocuité des végétaux

produits selon des méthodes d'amélioration génétique végétaux à caractères nouveaux (VCN). Ceux-ci sont LACIA réglemente la sécurité environnementale des

salubrité, les produits et les procédés selon des normes rigoureuses sur la et les nouvelles technologies et établis nouvelles tendances internationales agricole, compatibles avec les efficaces sur les facteurs de production 3.4.3 Mettre en place des programmes

dépistent les maladies transmises par les semences. de viabilité et de pureté mécanique et variétale et scientifiques, effectuent des tests de germination, laboratoires de semences, qui donnent des avis établissements de production. Elle exploite deux et enregistre les variétés de semences ainsi que les vertu de la Loi sur les semences, l'ACIA réglemente des systèmes de gestion de la qualité au Canada. En L'ACIA et l'industrie des semences sont responsables

conformes aux normes des pays importateurs. également que les exportations de semences sont respectent les normes établies. L'ACIA certifie afin de déterminer si celles vendues au Canada importées et exerce une surveillance sur le marché Le personnel de l'ACIA inspecte les semences

services d'essais. une centaine d'analystes offrant à l'industrie des semences comprenant 46 laboratoires privés et un programme d'accréditation des laboratoires de des semences (ICS). L'Agence et l'ICS supervisent sous la supervision de l'ACIA et de l'Institut canadien classement et l'étiquetage sont réalisés par l'industrie pureté, de germination et de maladie ainsi que le Le conditionnement, l'échantillonnage, les tests de

de certificats internationaux de lots de semences. les exportations de semences grâce à la délivrance d'inspection et d'exécution de l'Agence et il facilite d'analyse fait partie intégrante du programme germination et la présence de maladies. Ce service contrôler la pureté mécanique et variétale, la sur 10 867 échantillons, essentiellement pour semences de l'ACIA ont procédé à 11 499 analyses Analyses: En 2002-2003, les laboratoires de

> d'organismes nuisibles. quarantaine: concept et application et Signalement du risque sanitaire, Organismes réglementés non de de mesures intégrées dans une approche systémique particulièrement de citer celles intitulées Utilisation

> engagements suivants: 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités tation et pour faire face aux enjeux et aux risques -nəməlgər əb estnənmnəq sətivitisə aes əb iuqqb'l A

- internationale pour la protection des végétaux. l'industrie les normes de la Convention • Elle a cherché à mieux faire connaître à
- : ə[dwəxə techniques au commerce. L'an dernier, par commerciaux en vue d'aplanir les obstacles travail techniques avec de grands partenaires • Elle a établi des ententes et des plans de
- des certificats phytosanitaires; semences et ses propres étiquettes à la place ces derniers les certificats d'analyse des Etats-Unis, elle a réussi à faire accepter par - pour les exportations de semences aux
- l'Île-du-Prince-Édouard vers les États-Unis; les expéditions de pommes de terre de terre, qui a permis de ne pas interrompre de la galle verruqueuse de la pomme de - elle a négocié la révision du plan de gestion
- commerce avec les États-Unis. effets négatifs de ce moucheron sur le qui a permis de réduire au minimum les fication pour la cécidomyie du chou-fleur, - elle a mis en œuvre un programme de certi-

Cette assurance facilite le commerce international et aide le Canada à conserver son excellente réputation internationale pour ses végétaux et produits végétaux. L'un des indicateurs de rendement de l'Agence dans ce domaine est le fait que les produits certifiés par elle satisfont aux exigences des pays importateurs.

certificats selon des normes rigoureuses. et il indique que l'ACIA continue de délivrer des cadre néanmoins avec celui des années précédentes de non-conformités aux exigences de pays étrangers matériel d'emballage en bois. Ce petit nombre de cas répondu aux nouvelles exigences de l'UE sur le et certaines exportations canadiennes n'ont pas le Japon a rejeté du foin canadien non conforme pas les exigences d'un pays importateur. Ainsi, 64 fois que les produits canadiens ne satisfaisaient 2001-2002 et 54 389 en 2000-2001. L'ACIA a été avisée 62 515 certificats phytosanitaires, contre 67 742 en produits végétaux. En 2002-2003, l'ACIA a délivré ont été satisfaites, facilitent l'entrée des végétaux et les exigences d'un pays étranger à l'importation Les certificats phytosanitaires, qui indiquent que

Contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

en a modifié une. Parmi ces normes, il convient tout adopté quatre nouvelles normes internationales et En 2002, la CIPV, à laquelle ont adhéré 118 pays, a internationale pour la protection des végétaux (CIPV). normalisation phytosanitaire créés par la Convention Mexique) au sein de comités internationaux de l'Amérique du Nord (le Canada, les États-Unis et le phytosanitaires. Elle continue aussi de représenter plusieurs commissions chargées d'établir des normes un partenaire important de l'ONAPP, en présidant opérationnels. Elle continue, par exemple, d'être et multilatérales sur les méthodes et processus normes internationales et d'ententes bilatérales d'exercer une influence sur l'établissement de un certain nombre de comités internationaux et En 2002-2003, l'ACIA a continué de participer à

Elle a sidé l'industrie à mettre en œuvre
des systèmes de gestion de la qualité à titre
d'autorégulation, tels qu'un programme de
certification pour l'exportation de bois de
thermiquement, conçu pour le bois exporté
aux États-Unis, ainsi que le Programme de
certification des céréales (carie indienne et
certification visant la cécidomyie du chou-fleur.

• Elle a entrepris des travaux de recherche en vue de contribuer à la détection et à l'identification des ravageurs à l'aide de nouvelles technologies telles que les d'enquête phytosanitaire. Par exemple, des recherches ont été menées sur la transmission, la caractérisation d'isolats et les techniques de détection du virus de et les techniques de détection du virus de et les tansmission, la caractérisation d'isolats et les techniques de détection du virus de la sharka, afin de permettre un dépistage plus rapide et plus précis.

3.4.2 Satisfaire aux exigences d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail et de méthodes et de processus de tet de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement

Satisfaire aux exigences scientifiques sur la protection des végétaux d'autres gouvernements

UACIA certifie que les semences, les végétaux et les produits forestiers du Canada répondent aux exigences d'importation d'autres pays, c'est-à-dire qu'ils sont exempts de tout ravageur susceptible de les inquiéter et pouvant exiger une mise en quarantaine.

Agence sandienne d'ins

de certification pour les transports de foin ment réagi en élaborant d'autres possibilités Canada en a payé le coût. L'ACIA a égaleopération facultative, le gouvernement du Pour aider les agriculteurs à effectuer cette ravageur du nom de criocère des céréales. afin d'empêcher la propagation d'un soumettre le foin donné à des fumigations dures de réglementation établies, il fallait frappés par la sécheresse. Selon les procéfoin, appelée « Foin Ouest », aux agriculteurs Canada ont lancé une campagne de don de souci d'entraide, des agriculteurs de l'est du importer du foin d'autres provinces. Dans un séquent, quelques régions ont commencé à provinces des Prairies du Canada. Par cona provoqué une pénurie de foin dans les Durant l'été 2002, une grave sécheresse

Par exemple, le foin des légumineuses (y compris la luzerne), qui n'hébergent pas la criocère, n'est à présent plus visé par les exigences phytosanitaires. En revanche, le foin et la paille des graminées, qui hébergent réglementation. L'ACIA a également effectué des analyses de risques en vue d'autoriser d'autres traitements que la fumigation – ce d'autres traitements que la fumigation – ce d'autres traitements que la fumigation – ce des analyses de risques en vue d'autoriser dui montre de quelle façon elle travaille avec les organismes réglementés pour gérer au mieux les risques présentés par les ravageurs.

provenant de zones infestées de criocères

vers des régions exemptes.

A l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants:

- Elle a apporté une aide technique dans l'élaboration entreprise par Environnement à resserrer les mesures prises par le gouvernement fédéral contre les espèces responsables d'infections invasives.
- Elle a poursuivi l'élaboration d'un programme d'interdiction de la contrebande en coopération avec d'autres organismes chargés de la protection des frontières (p. ex., l'Agence des douanes et du revenu du Canada et les États-Unis).
- Pille a eu recours aux analyses des facteurs de risque comme base de remaniement de ses programmes. En voici quelques exemples :
- elle a réalisé des analyses de risques pour offrir des possibilités de certification supplémentaires lors des transports de foin des zones infestées par le criocère des céréales vers des zones exemptes, ce qui a facilité la campagne Foin Ouest (voir l'encadré);
- elle a également entrepris des analyses
 de risques en vue d'offrir des possibilités
 de certification supplémentaires pour les
 pommes de terre, afin de soutenir les efforts
 canado-américains visant à harmoniser la
 certification pour quelques ravageurs provoquant une nécrose interne du tubercule;
- elle a dirigé une analyse des facteurs de risque et a démontré avec succès aux États-Unis que le risque d'infestation des brassicacées fraîches était négligeable et que le commerce pouvait se pourauivre en provenance des zones réglementées.

En juillet 2002, l'ACIA a été informée par l'USDA que le virus du sommet touffu de la pomme de terre du avait été découvert dans les pommes de terre du Maine, au moment où elle venait d'avoir elle-même la preuve de la présence de ce virus dans des pommes de terre importées des États-Unis. Des enquêtes menées aussi bien au Canada qu'aux États-Unis ont révélé que le virus sévissait dans les deux pays. En conséquence, une politique conjointe a été adoptée pour gérer le risque associé à ce virus ainsi qu'à d'autres virus analogues de la frontière. Le virus du sommet de part et d'autre de la frontière. Le virus du sommet dont la présence exige une mise en quarantaine et dont la présence exige une mise en quarantaine et il sera réglementé au moyen de programmes de

certification des semences.

reglementées les végétaux abritant la cécidomyie. pouvoir exporter et transporter hors des zones programme définit les exigences à satisfaire pour des serres produisant des semis à transplanter. Ce elle a mis en œuvre un programme de certification un vecteur de propagation de la cécidomyie. En 2003, parce que ces derniers n'étaient pas, en eux-mêmes, commerce des fruits et légumes pouvait continuer une entente avec les Etats-Unis selon laquelle le d'être attaquées par la cécidomyie. Elle a aussi négocié intérieurs et les importations de végétaux susceptibles phytosanitaires visant à restreindre les déplacements potager. En 2002, l'ACIA a mis en place des mesures choux telles que le brocoli, le chou-fleur et le chou sérieux dommages économiques à des cultures de huit comtés de l'Ontario. Cet insecte peut causer de permis d'identifier la cécidomyie du chou-fleur dans entreprises en 2002 et poursuivies en 2003 ont cause à des carences en nutriments. Des enquêtes de brocoli en 1996, mais ils en ont attribué à tort la de lourdes pertes (85 p. 100) dans leurs cultures de l'Ontario ont d'abord commencé par constater le comté de York, en Ontario. Les exploitants agricoles ravageur identifié pour la première fois en 2000 dans La cécidomyie du chou-fleur est un insecte

LACIA a poursuivi son programme d'éradication du longicorne brun en 2002-2003. C'est la troisième année qu'elle s'attaque à ce problème et les progrès sont évidents. La réduction du nombre d'arbres infestés découverts dans la zone de quarantaine et le fait que l'on n'ait trouvé que quatre arbres isolés en dehors de celle-ci indiquent que l'on se rapproche en dehors de celle-ci indiquent que l'on se rapproche en dehors de celle-ci indiquent que l'on se rapproche en dehors de celle-ci indiquent que l'on se rapproche en dehors de celle-ci indiquent que l'on se rapproche en dehors de celle-ci indiquent que l'on se rapproche en dehors de celle-ci indiquent que l'on se rapproche en dehors de celle-ci indiquent que l'en al le se rapproche en de l'étranger.

En juillet 2002, l'agrile du frêne a été détecté à Windsor, en Ontario. Cet insecte foreur a d'abord été introduit aux États-Unis où il a tué des millions de frênes dans le sud-est du Michigan. Si on le laissait se propager, il pourrait dévaster des forêts entières aux États-Unis tout comme au Canada. Depuis sa ministères et organismes fédéraux et provinciaux et ministères et organismes fédéraux et provinciaux et des administrations municipales à mettre en œuvre un programme de ralentissement de la propagation, avec des enquêtes pour délimiter les zones de quarantaine et enlever les arbres infestés. Les arbres abattus ont été réduits en copeaux ou brûlés. Ce programme est venu compléter un programme programme

La galle verruqueuse, mycose transmise par le sol, a tout d'abord été constatée dans un champ de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard en octobre 2000, ce qui a amené les États-Unis à décréter une sévère interdiction d'importation frappant toutes les pommes de terre de l'île. Cette interdiction a, ultérieurement, été levée à la suite de la vaste enquête menée par l'ACIA et des mesures de quarantaine prises par elle. Une entente sur trois ans a été signée en 2001 pour reprendre les expéditions de pommes de terre de l'île vers les États-Unis et de pommes de terre de l'île vers les États-Unis et d'autres provinces à certaines conditions.

En 2002-2003, la présence de la galle verruqueuse a été confirmée dans deux autres exploitations agricoles de l'île. Néanmoins, la révision du plan de gestion triennal effectuée par l'ACIA et le Service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux de l'USDA a permis d'assouplir le marché des producteurs de pommes de terre de l'île-du-Prince-Édouard.

sur le virus du sommet touffu de la pomme de terre. l'Agriculture a collaboré avec l'Agence dans l'enquête et des plantes du département des Etats-Unis de verruqueuse, et le service de santé des animaux apporté son concours aux enquêtes sur la galle et de la Foresterie de l'Ile-du-Prince-Edouard a aussi ministère de l'Agriculture, des Pêches, de l'Aquaculture de l'épinette et dans l'abattage des arbres infestés. Le dans son enquête sur l'infestation du longicorne brun naturelles de la Nouvelle-Ecosse a soutenu l'Agence l'agrile du frêne. De même, le ministère des Ressources a identifié très tôt le longicorne brun de l'épinette et canadien des forêts de Ressources naturelles Canada

en préservant l'industrie des fruits à noyaux. 2001, était de contenir et d'éradiquer la maladie tout Le but de ce programme de trois ans, entrepris en malades et la délimitation de zones de quarantaine. d'éradication comprenant l'enlèvement des arbres Nouvelle-Écosse, l'ACIA a dirigé un programme Niagara-on-the-Lake et plus tard, dans un cas, en a été confirmée en Ontario en juin 2000 près de les arbres infectés. Quand la présence de ce virus impropre à la commercialisation et oblige à enlever considérablement le rendement, ce qui rend le fruit la taille et la quantité des fruits et elle réduit souvent des pruniers et des abricotiers. Elle touche la qualité, maladie des pêchers (y compris la variété nectarine), Le virus de la sharka est à l'origine d'une grave

d'être efficaces. la propagation de cette maladie continuent que les efforts déployés par l'ACIA pour enrayer en dehors de la zone de quarantaine, ce qui montre Colombie-Britannique. Le virus n'a pas été détecté Nouvelle-Écosse, du Québec, de l'Ontario et de la ont été prélevés et analysés dans les vergers de la vastes enquêtes en 2002-2003. Des échantillons À l'appui de ces efforts, l'Agence a mené de

a entrepris un programme d'éradication en 2000. cette menace, PACIA a mené une vaste enquete et ravageur des forêts en Amérique du Nord. Devant Halifax. C'était la première invasion connue de ce d'épinettes de Norvège au parc de Point Pleasant à de la mort d'épinettes noires, rouges et blanches et le longicorne brun de l'épinette était responsable Au printemps 2000, Forêts Canada a constaté que

> ou de nouvelles maladies au Canada. contaminés de faire entrer de nouveaux ravageurs conformité, de manière à empêcher ceux qui sont importés permettent de repérer les cas de non-

Licences d'importation

supervisés tels que les fumigations. 2 166 chargements et à ordonner 508 traitements à l'importation, qui les ont amenés à éliminer inspecteurs de l'ACIA ont effectué 2 674 inspections aux lois et à la réglementation fédérales. Les afin de confirmer que les produits étaient conformes elle a procédé à 27 759 inspections à l'importation d'importation de végétaux et de produits végétaux et En 2002-2003, l'ACIA a délivré 6 123 licences

Surveillance et éradication

des certificats d'exportation. à l'importation et à permettre à l'ACIA de fournir servent aussi à valider les exigences du Canada d'éradication. Les informations ainsi recueillies du Canada et à mettre sur pied des programmes par des ravageurs réglementés dans certaines parties ravageurs exotiques, à délimiter les zones infectées nationales visant à détecter l'introduction de Le personnel de l'ACIA procède à des enquêtes

et la cécidomyie du chou-fleur. le virus du sommet touffu de la pomme de terre l'épinette, l'agrile du frêne, la galle verruqueuse, sur le virus de la sharka, le longicorne brun de et des nématodes. Les efforts ont porté principalement Canada sur des insectes, des champignons, des virus L'an dernier, des enquêtes ont eu lieu dans tout le

le Service Par exemple, de ces enquêtes. précieux à la réalisation lui ont apporté un soutien Les divers partenaires de l'ACIA

Les activités des trois programmes mis en œuvre dans le secteur d'activités de la protection des végétaux étaient fondées sur les résultats stratégiques énumérés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003 de l'Agence:

- aurveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies des végétaux et de phytoravageurs réglementés;
- satisfaire aux exigences d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail et de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement;
- mettre en place des programmes efficaces sur les facteurs de production agricole, compatibles avec les nouvelles tendances internationales et les nouvelles technologies et établis selon des normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les procédés.

Activités d'exécution: En 2002-2003, l'ACIA a mené 91 enquêtes en vertu de la Loi sur la protection des végétaux, de la Loi sur les semences et de la Loi sur les sonties sur les engrais, qui ont abouti à 161 accusations contre des sociétés ou des particuliers. Ces accusations se sont traduites par six poursuites, neuf condamnations et un total de 41 000 \$ d'amendes infligées par les tribunaux. Les condamnations ont été prononcées pour des infractions telles que la vente de semences non enregistrées au Canada et la non-conformité aux zones de quarantaine.

3.4.1 Surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies des végétaux et de phytoravageurs réglementés

Parmi les activités menées par l'ACIA pour surveiller l'introduction de maladies et de ravageurs réglementés figurent la délivrance de licences d'importation et l'inspection des marchandises importées. Les licences prescrivent les conditions d'importation permettant à l'ACIA de cibler le risque de présence de ravageurs dans les produits importés avant leur de ravageurs dans les produits importées avant leur envageurs dans les produits inspections des produits

Parmi ses principaux partenaires, on trouve le Service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux du département de l'Agriculture des pour l'alimentation et l'agriculture, la Convention internationale pour la protection des végétaux et sa division régionale, l'Organisation nord-américaine pour la protection des végétaux et sa de coopération et de développement économiques, l'Association internationale d'essais de semences, l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales, la Coopération des Asie-Pacifique ainsi que les comités de l'OMC et de l'ALEMA sur l'application de mesures sanitaires de l'ALEMA sur l'application de mesures sanitaires et phytosanitaires.

Description des programmes

L'ACIA protège les ressources végétales du Canada en menant à bien trois programmes distincts mais interdépendants: la protection des végétaux, les semences et les engrais. En 2002-2003, le **Programme de protection des végétaux** a été mis en œuvre par dollars, ce qui représente 13,2 p. 100 des dépenses à un coût d'environ 74,5 millions de sefé exécuté par 114 employés à un coût d'environ 11,8 millions de dollars, soit 2,1 p. 100 du total des dépenses, et le **Programme des engrais** par 11,9 millions de dollars, soit 2,1 p. 100 du total des 11,9 employés à un coût approximatif de 2,8 millions de dollars, soit 0,5 p. 100 des dépenses de l'Agence.

- Protection des végétaux
- Semences
- Engrais

Principaux partenaires

partenaires sont les suivants : protection des ressources végétales. Ses principaux L'ACIA travaille avec d'autres intervenants à la

D'autres ministères et organismes fédéraux :

renseignements et effectuer des inspections. risques, exercer une surveillance, recueillir des marchés, évaluer et réduire scientifiquement les ententes de réglementation sur l'accessibilité des des règlements et des programmes, conclure des pour définir les politiques et les normes, élaborer fédéraux à enrichir les connaissances nécessaires L'ACIA cherche avec d'autres ministères et organismes

et organismes fédéraux. l'image de celles entreprises avec les ministères Les activités menées avec ces partenaires sont à l'agriculture, de l'environnement et des forêts. particulièrement étroites avec les ministères de provincial, l'ACIA entretient des relations de travail Des gouvernements provinciaux : Au niveau

Des intervenants non gouvernementaux:

d'autres encore. à des universités et des centres de recherche, et des scientifiques et des spécialistes appartenant d'exportateurs, des organisations environnementales, des associations de courtiers, d'importateurs et producteurs spécialisés, des instituts scientifiques, Ces partenaires comprennent des associations de sur les systèmes d'inspection et de certification. des chercheurs et des experts afin d'avoir leur avis de réglementation. Elle s'efforce de coopérer avec au sujet de ses politiques, programmes et activités gamme d'intervenants, dont l'industrie et d'autres, LACIA tient des consultations avec une vaste

Des organisations internationales et des

adoptées par le Canada sur la scène internationale. international. Elle appuie également les positions réglementation canadiennes dans le système au maximum l'efficacité de la législation et de la des organismes internationaux, en vue d'augmenter plusieurs partenaires commerciaux du Canada, et partenaires commerciaux : LACIA travaille avec

DES VÉGÉTAUX 3.4 PROTECTION

végétales et réglementation des facteurs de production Résultat stratégique: Protection des ressources

Services rendus par l'ACIA aux Canadiens

leur subsistance. plan dont dépendent des millions de Canadiens pour de lance à cinq industries canadiennes de premier l'industrie agricole et agroalimentaire) servent de fer économiques du pays (l'industrie forestière ainsi que Canadiens. En effet, les deux principales activités importance capitale pour le bien-être de tous les Les ressources végétales du Canada revêtent une

les semences et les engrais. aux normes de salubrité et autres normes concernant produits, afin de vérifier si ceux-ci sont conformes également à des évaluations et à des inspections de l'utilisation dans l'environnement. Elle procède engrais à caractères nouveaux avant d'en autoriser la sécurité environnementale des végétaux et des éradiquer les ravageurs et les maladies. Elle évalue l'étranger. Au Canada, elle cherche à contenir ou à propagation de ravageurs et de maladies venant de l'Agence protège le pays contre l'introduction et la aux postes frontaliers internationaux du Canada, surveillance et aux inspections qu'elle effectue des ressources végétales du Canada. Grâce à la L'ACIA joue un rôle important dans la protection

la qualité des ressources végétales canadiennes. canadiens dépendent fortement de la salubrité et de Les exportations de végétaux et de produits végétaux

Des aliments nouveaux destinés au bétail

destinés au bétail. renouvellera la directive sur les aliments nouveaux des groupes de consommateurs. En 2003, l'ACIA agricole, des universités, des gouvernements et des industries d'aliments du bétail et de production mise à jour en consultation avec des représentants du bétail. En 2002, cette directive a été examinée et de caractères nouveaux utilisés comme aliments Directive relative à l'évaluation des végétaux dotés dans la directive de réglementation intitulée la commercialisation de ces aliments a été exposée La réglementation à respecter par les candidats à y ajouter les aliments nouveaux d'origine végétale. bétail. En 1997, l'ACIA a modifié le règlement pour réglementation des aliments nouveaux destinés au contiennent également des dispositions pour la La Loi relative aux aliments du bétail et son règlement

Une meilleure traçabilité

les exploitations agricoles. d'équarrissage, les fabriques d'aliments du bétail et étiquettes et les documents exigés dans les usines visait aussi la formation et la sensibilisation sur les son parcours depuis la source jusqu'à l'animal. Il l'origine d'un produit d'équarrissage tout au long de était axé sur l'aptitude de l'industrie à déterminer du Programme national de formation. Cet exercice de programme chargés des aliments du bétail au titre traçabilité à l'intention des inspecteurs et des agents L'an dernier, l'ACIA a procédé à un exercice de

stanta dechets associés aux produits d'équarrissage et Une surveillance mondiale des risques

d'équarrissage. la politique poursuivie par le Canada en matière contamination chimique susceptibles d'influencer scientifiques sur les maladies (p. ex., l'ESB) et la se sont tenus au courant des nouvelles découvertes du Codex Alimentarius, les scientifiques de l'ACIA internationales telles que l'OIE et la Commission En participant, en 2002-2003, à des organisations

L'élaboration de normes internationales

ingrédients qu'ils contiennent. agricoles produisant des aliments du bétail et les à l'intention des industriels ou des exploitants Alimentarius chargé d'établir un code d'usage à un groupe de travail de la Commission du Codex En 2002-2003, PACIA et Santé Canada ont participé

de viande de ruminants. de nourrir des ruminants avec des aliments à base ont été déclarées conformes au règlement interdisant L'an dernier, les 28 usines d'équarrissage du Canada propagation de maladies animales telles que l'ESB, des normes réglementaires destinées à prévenir la par équarrissage doit se faire en conformité avec de compagnie. La production de tourteau de protéine position des aliments pour le bétail et les animaux de protéine de grande qualité, qui entre dans la comcertain nombre de produits, y compris du tourteau matières animales non comestibles et fabriquent un Ces usines traitent environ 1,8 million de tonnes de

engagements suivants: 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités tation et pour faire face aux enjeux et aux risques -nəməlgər əb estnannanəq sətivitis ac səs əb iuqqb'l A

du bétail médicamentés Un programme d'enregistrement des aliments

d'obtenir une licence. fabriquant des aliments du bétail médicamentés tion pour les exploitants d'établissements canadiens mesures de contrôle du processus, y compris l'obligarèglements en vue d'établir un train minimum de mettre en œuvre le programme, on proposera des au titre du Cadre stratégique pour l'agriculture. Pour des aliments du bétail médicamentés a été approuvé En 2002-2003, le financement de la réglementation

des licences et des certificats Des délais d'attente plus courts pour délivrer

risques de contamination des aliments du bétail. recrudescence des demandes d'évaluation des en 2001-2002 à 64 jours en 2002-2003 à cause d'une procéder aux enregistrements est passé de 48 jours du bétail. Le temps qui lui est nécessaire pour pour enregistrer de nouveaux ingrédients d'aliments service facultative, qui prévoit un délai de 90 jours L'ACIA continue de se conformer à sa norme de

> les éléments de caractérisation moléculaire. d'un groupe de biotechnologie, en vue de déterminer projet, avec la participation du groupe d'étude et économiques. Le Canada a accepté de diriger un l'Organisation de coopération et de développement destinés à la consommation humaine et animale de d'étude sur la sécurité des nouveaux aliments 2003, des représentants à la 7e réunion du Groupe du bétail, l'ACIA et Santé Canada ont envoyé, en En ce qui concerne la biotechnologie et les aliments

du gouvernement fédéral les lois, règlements et normes des aliments du bétail aux 3.3.4 Surveiller la conformité

production et à l'entretien d'un bétail en bonne santé. salubres, et l'efficacité de ces aliments contribue à la production de viande, de lait, d'œufs et de poissons du bétail est une condition sine qua non de la correctement étiquetés. La salubrité des aliments importés au Canada, sont salubres, efficaces et les produits d'équarrissage fabriqués et vendus ou L'ACIA vérifie si les aliments du bétail, y compris

Cette proportion est plus ou moins celle des respectaient la réglementation et ont été approuvées. des ingrédients. Sur ce nombre, 685 (94,4 p. 100) l'enregistrement d'aliments du bétail ou l'approbation de 726 demandes présentées par l'industrie pour enregistrés. L'an dernier, l'ACIA a mené à bien l'examen et que les aliments du bétail soient obligatoirement exigent que les nouveaux ingrédients soient approuvés La Loi relative aux aliments du bétail et son règlement

d'exploitation. délivre une licence d'équarrissage et leur L'ACIA réglemente les usines années précédentes.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants:

Faire mieux connaître les normes internationales à l'industrie

En 2002-2003, l'ACIA a continué, par l'entremise du Comité consultatif canadien sur la santé des animaux, à transmettre des informations sur les associations de l'industrie des productions animales au sujet des changements apportés aux normes internationales sur la santé animale et susceptibles de se répercuter sur la commerce. Les comptes rendus de ces réunions annuelles sont publiés sur rendus de ces réunions annuelles sont publiés sur le site Web de l'ACIA.

Renforcer la surveillance

En sa qualité de membre d'organisations internationales sur le commerce et la santé des animaux, le Canada se conforme à des normes de surveillance acceptées à l'échelle internationale. Par exemple, en 2002, les tests d'ESB qu'il a effectués ont dépassé la norme internationale actuellement fixée par l'OIE.

Contribuer à l'élaboration de normes internationales

Le chef vétérinaire de l'ACIA est l'un des délégués officiels auprès de l'OIE. Grâce à cette délégation, aux travaux du centre d'expertise et du laboratoire de référence de l'ACIA et à la participation de cette dernière à l'élaboration de chapitres du Code de l'OIE, le Canada est représenté à l'échelle internationale et mondiales. En 2002-2003, l'ACIA a collaboré à la rédaction du Manuel de l'OIE intitulé Analyse des risques à l'importation : Animaux et produits animaux, ce qui témoigne de son engagement à animaux, ce qui témoigne de son engagement à établir un cadre de réglementation international à fondement scientifique.

3.3.3 Satisfaire aux exigences scientifiques sur les maladies animales et la salubrité des aliments, et contribuer d'autres gouvernements, et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés processus opérationnels approuvés conjointement

L'ACIA facilite l'exportation d'animaux et de produits génétiques animaux en négociant des protocoles avec d'éventuels partenaires commerciaux mondiaux. Les certificats d'exportation de l'ACIA attestent de la santé du bétail canadien, qui respecte les exigences des pays importateurs.

LACIA a négocié 22 nouveaux protocoles d'exportations en 2002-2003 et amélioré l'accès aux marchés en révisant et en mettant à jour les accords d'exportation. Le marché chinois des embryons de bovins in vitro est l'un des grands marchés qui se sont ouverts aux exportateurs canadiens. Le protocole d'exportation de porce vivants a été amélioré pour certains pays de l'Union européenne (UE). En 2002, l'accès au de l'Union européenne (UE). En 2002, l'accès au marché des embryons bovins de l'UE en octobre 2001 Les exigences formulées par l'UE en octobre 2001 avaient mis un terme à l'importation de bovins et d'embryons de bovins canadiens.

En octobre 2002, l'ACIA a signé une entente avec les Étata-Unis pour mettre conjointement en application des règles régissant le transport des chevaux. Ce partenariat rend l'ACIA plus apte à s'assurer que les chevaux sont transportés sans cruauté et en conformité avec la réglementation canadienne.

La vaste évaluation des risques de contamination des bovins canadiens par l'ESB, qui s'est achevée en décembre 2002, s'est avérée cruciale pour donner aux autres gouvernements les informations dont ils avaient besoin sur les facteurs de risque associés à cette maladie, qui a touché une seule vache en mai 2003 en Alberta.

L'accès au marché de beaucoup de produits bovins a été suspendu en mai 2003 à la suite de la découverte d'un cas d'ESB au Canada.

Canada sur son site Web à l'adresse suivante : contre ce virus et indique des liens avec Santé détaillées sur les mesures qu'elle prend pour lutter du Nil occidental. L'ACIA publie des informations dans son système de gestion des données sur le virus réunies et transmises à Santé Canada, qui les introduit y compris les chevaux. Ces données sont ensuite PACIA tout cas positif chez les animaux domestiques, les laboratoires vétérinaires sont tenus de signaler à maladies à déclaration obligatoire, ce qui signifie que a ajouté le virus du Nil occidental à sa liste des Virus du Nil occidental : En 2002-2003, PACIA

Imids.hslemala/disemalaf.shuml http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/

engagements suivants: 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités tation et pour faire face aux enjeux et aux risques -nəməlgər əb sətnənmnəq sətivitəs əsə əb iuqqb'l A

• Renforcer les partenariats : De concert

médecine vétérinaire. de réglementation de la science et de la sur les besoins actuels et futurs en matière et d'établir un programme national aligné stratégiques de la recherche scientifique en vue de déterminer les orientations du comité d'experts (sous-comité du CCCSA), écoles vétérinaires du Canada par l'entremise vétérinaires. Elle collabore aussi avec les laboratoires et les compétences de leurs tation et augmenter les capacités de leurs puissent satisfaire aux conditions d'accrédimoderniser leur infrastructure, afin qu'elles de financement qui permettra à celles-ci de du Canada à l'élaboration d'une proposition l'ACIA travaille avec les écoles vétérinaires avec Agriculture et Agroalimentaire Canada,

> cette maladie. par ces provinces, de programmes de lutte contre Ontario et au Nouveau-Brunswick après l'instauration, du nombre de cas de rage chez le raton laveur en été de 444 en 2001, est en rapport avec la baisse 21 p. 100 dans le nombre de cas positifs, qui ont animaux sauvages 56 p. 100. La diminution de 5 p. 100, les chauves-souris 32 p. 100 et d'autres indigène représentait 7 p. 100, les chiens et chats 349 ont été contrôlés positifs. Parmi ces cas, le bétail contre 14 654 en 2001. Sur les spécimens analysés, a analysé 11 308 spécimens de diagnostic de la rage, laboratoire et à des enquêtes de suivi. En 2002, elle bétail indigène, l'Agence procède à des analyses en cette maladie se transmette aux humains ou au sauvages. Cependant, comme il est possible que de lutter contre les cas de rage chez les animaux Rage: Les gouvernements provinciaux sont chargés

> l'ACIA sur la rage. l'enquête se poursuivra en vertu du programme de naire de l'ACIA doit être appelé immédiatement et rage ne peut être raisonnablement exclue, le vétéride santé publique ou le propriétaire estime que la de transmettre la rage aux humains. Si l'inspecteur santé publique, mais elles ont rarement pour résultat milliers et elles constituent un sérieux problème de ou de furets apprivoisés, se chiffrent par dizaines de Les morsures d'animaux, surtout de chiens, de chats programmes de façon plus efficace et cohérente. centre de responsabilité et si l'ACIA exécute ses le traitement de ces incidents est confié à un seul en œuvre. Les Canadiens seront mieux servis si autres que le Québec auront mis ce changement D'ici au mois d'octobre 2003, toutes les provinces publique provinciales et territoriales compétentes. d'animaux sur des humains aux autorités de santé de l'enquête initiale concernant les morsures chaque province en vue de transférer la responsabilité En 2002-2003, l'ACIA a mené des négociations avec

Pour certaines maladies se produisant rarement, telles que le charbon, l'ACIA intervient dès réception d'une déclaration de maladie. Elle procède également às des enquêtes périodiques sur des maladies transmissibles rares et, en 2002, elle a pu confirmer que les troupeaux de porcs canadiens étaient exempts de brucellose porcine, de pseudorage et de trichinose. Elle a aussi lancé, en 2002, une enquête nationale sur les bovins pour confirmer l'absence de tout cas de brucellose bovine, de fièvre catarrhale maligne et d'anaplasmose.

considérées actuellement comme exemptes de la zone d'éradication du Mont-Riding, sont peut donc dire que toutes les régions, à l'exception maladie s'était propagée à d'autres troupeaux. On été contaminées. Il n'y a eu aucune preuve que la infectée et environ 35 autres fermes risquant d'avoir cation normales ont été prises dans l'exploitation constatée dans cette province. Des mesures d'éradi-C'est la première fois en dix ans que la maladie a été laitières infectées par la tuberculose en Ontario. tuberculose. L'ACIA a trouvé un troupeau de vaches sauvages malades feront peser une menace de se poursuivront aussi longtemps que des animaux d'à peu près 400 000 \$. Les analyses du bétail été détruits et l'indemnisation a atteint un montant des mesures d'éradication. Environ 300 bovins ont de la région, a détecté trois troupeaux infectés et pris analyser tous les troupeaux de bovins et de bisons spécial d'éradication autour du parc. Elle a fait au Manitoba, ce qui l'a amenée à établir un périmètre cerfs sauvages près du parc national du Mont-Riding tuberculose dans les populations de wapitis et de du Canada. En 2002, l'ACIA a détecté des cas de bovin comme chez les bisons et cervidés d'élevage letqərə əl sınab noitsəibstə'l əb ərbərqqa əibalam tuberculose bovine se poursuit, à mesure que cette Tuberculose bovine: La surveillance des cas de

Questions relatives à la santé des animaux aquatiques: En 2002-2003, l'ACIA a travaillé avec Pêches et Océans Canada à l'étude des différentes options possibles pour l'élaboration d'un programme national sur la santé des animaux aquatiques.

3.3.2 Lutter contre les maladies anx humains

et intérieurs. canadiens vendus sur les marchés internationaux la santé des Canadiens et les troupeaux de volailles et de limiter, de ce fait, les effets de ces maladies sur d'enregistrer et d'inspecter les couvoirs canadiens d'enregistrement des couvoirs. Celui-ci lui permet (Salmonella gallinarum) au moyen de son programme la pullorose (S. pullorum) et la typhose aviaire contre des maladies graves de la volaille telles que santé humaine en cas de transmission. L'ACIA lutte les animaux et peuvent avoir un effet néfaste sur la que E. coli et les salmonelles, trouvent refuge chez la santé humaine. D'autres agents pathogènes, tels des zoonoses faisant peser une sérieuse menace sur tuberculose, la rage et le virus du Nil occidental sont aux humains) qui l'inquiètent. Par exemple, la lutte à l'égard des zoonoses (maladies transmissibles à des opérations de surveillance, d'analyse et de l'Agence procède en temps voulu et avec efficacité maladies affectant les humains, il est crucial que Comme les animaux peuvent être porteurs de



exotiques, en modélisant la propagation des maladies à l'échelle nationale et en mettant à l'essai différentes stratégies de lutte telles que la vaccination. Le but est de déterminer quels sont les facteurs cruciaux à l'origine des grandes épizooties et les meilleurs moyens de lutter contre elles.

Planification des interventions en cas d'urgence :

En 2002-2003, l'ACIA a offert aux partenaires fédéraux, provinciaux et industriels un cours sur la capacité d'intervention en cas de maladies animales participants ont appris à mieux connaître les maladies susceptibles d'atteindre le bétail du pays. L'ACIA et les partenaires fédéraux envisagent bioterroriste par propagation de la fièvre aphteuse bioterroriste par propagation de la fièvre aphteuse ainsi que des simulations transfrontalières de maladies exotiques avec les États-Unis et le Mexique. D'autres responsabilités s'ajoutent aux précédentes:

Etablir la Base de données canadienne sur
 traitement d'urgence des maladies :

LACIA a provisoirement adapté le système américain de gestion des interventions d'urgence à des scénarios de poussée épizootique d'urgence à des scénarios de poussée épizootique entrera en fonction dans le pays à l'automne 2003. Les travaux préparatoires se poursuivent sur le Système canadien intégré de gestion des situations d'urgence causées par les maladies animales.

• Continuer d'adapter les programmes de lutte contre les maladies, si besoin est, pour suivre l'évolution des sciences :

Les programmes de lutte contre les maladies ont été modifiés selon le cas, principalement en raison de percées dans la technologie de diagnostic. Par exemple, en 2002-2003, l'ACIA a commencé à valider un nouveau test sanguin de tuberculose bovine, qui devrait normalement améliorer l'efficacité des analyses.

ces animaux et la manière de définir l'« aptitude consensus sur le traitement et le transport de quelques intervenants dans le but d'arriver à un progrès pour les travaux entrepris par l'ACIA avec devenus pendant le transport. Elles constituent un ambulatoires à la ferme, tandis que 1 372 le sont données ont révélé que 1 664 porcs étaient non ou partiellement condamnées à être abattues. Les toires à l'arrivée, dont 60 p. 100 étaient condamnées parmi lesquels elle a trouvé 4 684 bêtes non ambulainspecté plus de trois millions de porcs et de truies, aux enchères ou centres de regroupement. Elle a non ambulatoires dans 22 abattoirs et sur 13 marchés a effectué une enquête de deux mois sur des porcs déplacer seul. Il faut dont le tirer ou le porter. L'ACIA Le bétail non ambulatoire n'est pas capable de se

A l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants:

au transport ».

Amélioration de la biosécurité: L'ACIA a augmenté de 9 à 15 le nombre de ses équipes d'inspection avec chiens détecteurs dans les aéroports internationaux. Elle a élaboré des protocoles de biosécurité pour ceux de ses employés qui visitent ou inspectent des exploitations agricoles et des zoos, en vue d'empêcher la transmission par inadvertance d'agents infectieux programme de sensibilisation, entrepris en 2001, programme de sensibilisation, entrepris en 2001, qui vise à éduquer le public au sujet des produits agricoles et alimentaires frappés de restrictions et d'interdiction, et du risque qu'ils présentent pour les d'interdiction, et du risque qu'ils présentent pour les ressources agricoles et l'environnement du Canada.

Exercice de modélisation relatif à la propagation des maladies animales sur le continent nordaméricain: LACIA travaille sur la modélisation de la propagation des maladies avec l'USDA et d'autres. Ce projet de quatre ans, financé par le ministère de la Défense nationale, améliorera la capacité d'intervention du Canada en cas de maladies animales vention du Canada en cas de maladies animales

public à ce programme. à 2001 est attribué à une sensibilisation accrue du et chats. Cet accroissement de 20,4 p. 100 par rapport vétérinaires, principalement des vaccins pour chiens indésirables suspects de produits biologiques 2002, l'ACIA a reçu 1 976 rapports sur des effets à 159 jours en 2001, est à présent de 143 jours. En

Biotechnologie animale

site Web de l'ACIA en 2003. compte rendu des délibérations sera publié sur le réglementation de la biotechnologie animale. Le concernant le futur rôle à jouer par l'ACIA dans la de la biotechnologie, a fait plusieurs recommandations des universitaires et des représentants de l'industrie d'organismes de réglementation gouvernementaux, matière. Ce groupe, qui comprenait des membres en vue de définir le rôle qu'elle devra jouer en la Groupe de discussion sur la biotechnologie animale En mars 2003, l'ACIA a organisé une réunion du

Transport sans cruauté des animaux

contre 2,1 p. 100 en 1998. est tombée à une moyenne de 1,4 p. 100 en 2002, arrivages des établissements enregistrés au fédéral l'industrie, la proportion de volailles mortes dans les accrue et d'améliorations apportées aux pratiques de traitement et le transport. En raison d'une surveillance de s'améliorer grâce aux directives de 1999 sur le repos. Le transport des poules de réforme continue qui est, par exemple, de la nourriture, de l'eau et du à satisfaire dans le transport des animaux pour ce réglementation visant à mettre à jour les exigences la présentation d'un projet de modification de la phase de consultation de fin 2003 commencera par réglementation sur le transport des animaux. La travaillent à l'amélioration de la conformité à la des animaux de ferme. Le gouvernement et l'industrie Les Canadiens continuent de s'inquiéter du bien-être

> de 3 331 moutons répartis sur 15 exploitations. suivi ont eu pour résultat d'ordonner la destruction infectés ont été signalés en 2002. Les enquêtes de puisque seulement quatre nouveaux troupeaux contre cette maladie atteint les résultats voulus 12 troupeaux de moutons. Le programme de lutte En 2001, la tremblante a été diagnostiquée dans

rappels d'aliments pour insalubrité. animaux associés à des cas de maladie ou à des permet à l'ACIA de mieux déterminer l'origine des du bétail adopté en 2002. L'identification obligatoire ressemble au Programme canadien d'identification qu'elle mettra en œuvre en 2004. Ce programme programme obligatoire d'identification des moutons, En 2002-2003, l'ACIA a aidé l'industrie à élaborer un

Produits biologiques vétérinaires

la salubrité des aliments ou l'environnement. nuisibles sur la santé animale, la santé humaine, le produit peut être fabriqué et utilisé sans effets de licence doit être accompagnée de preuves que sur l'étiquette du fabricant. De plus, la demande ciblées conformément aux recommandations figurant et efficaces quand ils sont utilisés chez les espèces à une licence, ils doivent s'avérer purs, puissants, sûrs biologiques à usage vétérinaire puissent donner lieu certaines maladies animales. Pour que les produits qu'il empêche l'introduction et la propagation de oo no ebaneo ub xuamina eb étnes el ob lanoitan Ce programme fait partie intégrante du Programme produits biologiques à usage vétérinaire* au Canada. L'ACIA est chargée de l'octroi de licences pour les

examiner une nouvelle demande de licence, estimé du Nil occidental. Le délai moyen nécessaire pour année, citons celle d'un vaccin équin contre le virus licence au Canada. Parmi les licences délivrées cette précédente. Il y a plus de 743 produits fabriqués sous 60 nouveaux produits en 2002, contre 73 l'année usage vétérinaire, l'ACIA a délivré des licences pour Au titre du programme sur les produits biologiques à

pays pour le bétail, les volailles, les animaux de compagnie et les poissons. Les produits biologiques à usage vétérinaire comprennent les vaccins, les trousses de diagnostic et les immunoglobulines utilisés dans le

maladie de la vache folle chez une seule vache. le dimanche suivant : le Centre national des maladies animales exotiques de Winnipeg avait détecté un cas de lorsqu'ils ont soupçonné qu'un test d'ESB pourrait avoir produit un résultat positif. Ils en ont eu confirmation Le vendredi 16 mai 2003, les scientifiques d'un laboratoire provincial albertain ont alerté immédiatement l'ACIA

les premiers jours de la plus grande urgence que l'Agence ait connue depuis sa création en 1997. « C'était angoissant », a avoué Peter Brackenridge, vice-président des Opérations de l'ACIA, en se remémorant

les médias et les partenaires commerciaux du Canada. si d'autres vaches pouvaient avoir la maladie et tenir informés le bureau du ministre Vanclief, la population, de mener une enquête : le personnel de l'ACIA devait trouver d'où provenait la vache infectée, déterminer Entre-temps, le président de l'ACIA, Richard Fadden, avait déjà chargé l'Agence, à Ottawa et dans tout le pays, l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Lyle Vanclief, annonçait au monde entier la découverte du cas d'ESB. Un communiqué a été rédigé, une conférence de presse, organisée, et, le mardi suivant, le ministre de Laboratoire mondial de référence de Weymouth, en Angleterre, pour qu'il donne une confirmation définitive. LACIA est passée à l'action. Un avion du ministère de la Défense nationale a emporté un échantillon au

en jeu les gouvernements provinciaux et l'industrie. de l'Ouest, d'où la situation d'urgence allait finalement s'étendre à toutes les provinces et metire largement relâche et je n'étais pas le seul », a dit Philip Amundson, directeur exécutif des Opérations du centre opérationnel « De nombreuses personnes travaillaient de 16 à 18 heures par jour. En quatre semaines, j'ai eu deux jours de

avaient été saisis et trois parcs d'engraissement dont près de 300 bovins avaient été éliminés. a déclaré que l'industrie s'était montrée très coopérative, y compris huit producteurs de bovins dont les troupeaux de 30 degrés Celsius pour abatire les animaux et en prélever des échantillons aux fins d'analyse. Philip Amundson Le personnel de l'ACLA, principalement basé à Moose Jaw, a travaillé 24 heures sur 24 par une température de près En faisant l'enquête, on a dû prendre des échantillons sur près de 3 000 bovins afin de les soumeture à des tests.

« Malgré ce qu'ils ressentaient et ce que tout ce processus leur imposait, ils ont fait l'éloge de notre personnel »,

a ajouté Philip Amundson.

communication entre les employés de l'ACIA et de répondre aux questions de la population. superviser la réaction à la crise. Le standard téléphonique était desservi 24 heures sur 24 afin de faciliter la Pendant ce temps, à Ottawa, le personnel de l'ACIA travaillait aussi 24 heures par jour pour coordonner et

les jours et même toutes les heures au cours des premiers jours et des premières semaines. maintenant un lieu central pour travailler et s'occuper de la foule de détails et de problèmes qui ont surgi tous son administration centrale à Ottawa. Avec son installation à la fine pointe de la technologie, le personnel avait A peine un mois plus tôt, l'ACIA avait rouvert le Centre national des opérations d'urgence modernisé au siège de

en pleine crise, nous semblons toujours nous en sortir. Tout le monde s'y est mis. C'était remarquable. » Peter Brackenridge. Nous parlons toujours d'une approche intégrée de la gestion des problèmes à l'Agence et, « Le Centre a été extrêmement précieux. Il s'est véritablement payé lui-même pendant la crise, a dit

l'intervention d'urgence ont été rentables. » cette situation, a-t-il affirmé. Nos investissements des trois à quatre dernières années dans la planification et de l'ACIA dans l'apprentissage et l'amélioration continus l'a mise dans une position favorable pour affronter le centre d'urgence n'était qu'un exemple de la philosophie d'amélioration continue de l'ACIA. « L'engagement Le Dr Brian Evans, directeur exécutif de la Direction des produits animaux, a déclaré que la décision de moderniser

les pays et les médias internationaux au courant de la situation avant de revenir au Canada pour aider à faire organisme mondial de la santé des animaux, qui compte 164 pays membres. Dans la capitale française, il a tenu l'Office international des épizooties, en tant qu'agent vétérinaire en chef et délégué du Canada au sein de cet Par coincidence, au moment de la découverte du cas d'ESB, le Dr Evans participait, à Paris, à des réunions de

situation d'urgence avait un bon côté. qui favorise la propagation des maladies à travers le monde, cela peut se reproduire. Il a estimé qu'une telle mise en garde que, dans l'environnement de menaces qui existe à l'heure actuelle et avec la mondialisation Le D' Evans a précisé qu'il n'était pas pressé de vivre une nouvelle crise d'ESB, mais il a ajouté en guise de

nationale et internationale notre compétence, notre capacité et notre état de préparation pour y taire face. » payé cher. J'espère qu'il n'y aura pas d'autres crises d'ESB ces prochains temps, mais on a reconnu à l'échelle de la population et de la santé et de la sécurité publiques du Canada. Il y a eu un côté positif, mais nous l'avons « Elle a démontré aux Canadiens le rôle crucial que joue l'ACIA en tant que membre de l'équipe de protection

a été de cinq. en Saskatchewan), le nombre total confirmé positif blanche et 113 wapitis en Alberta, et 190 wapitis en 2002-2003 à cause de l'EDC (348 cerfs à queue maladie. Sur les 651 cervidés d'élevage détruits 232 animaux, et 24 ont montré des signes de la troupeaux infectés, le test d'EDC a été positif chez Sur les quelque 8 500 cervidés détruits dans les troupeau de wapitis et un autre de cerfs en Alberta. dont 40 troupeaux de wapitis en Saskatchewan et un l'ACIA a détruit 42 troupeaux infectés par cette maladie, l'apparition de l'EDC en 2000 jusqu'au 31 mars 2003, des écoles vétérinaires et des vétérinaires. De fédéraux et provinciaux, de l'industrie des cervidés, PEDC exige la coopération des gouvernements national d'éradication mis au point par l'ACIA pour a aucun traitement ni vaccin connu. Le programme nerveux des cerfs et des wapitis, pour laquelle il n'y est une maladie évolutive fatale touchant le système Encéphalopathie des cervidés (EDC) : LEDC

depuis mars 2002. autre cas n'a été signalé dans les élevages de cervidés l'EDC en Saskatchewan a été efficace puisqu'aucun L'ACIA considère que son programme de lutte contre

les animaux résistants à la maladie. de lutte sous la forme de dispositions concernant ainsi que des modifications aux actuelles mesures programme facultatif de certification du troupeau, à l'éradication, en y ajoutant, par exemple, un à ce programme plusieurs changements nécessaires exposés à cette maladie. En 2002, l'ACIA a apporté que l'on éloigne de la chaîne alimentaire les animaux lutte de l'ACIA contre la tremblante du mouton exige frappe les moutons et les chèvres. Le programme de est une autre maladie de la famille des EST, qui Tremblante du mouton: La tremblante du mouton

> mais sans trouver d'autres cas. suivi, l'ACIA a détruit et analysé plus de 2 700 animaux, n'a jamais été permise. En menant son enquête de a été condamnée à l'abattage et sa consomnation d'être cité dans le présent rapport. La vache malade 2002-2003, son importance a été telle qu'il mérite se soit produit après la période visée ici, à savoir chez une vache de l'Alberta. Bien que cet incident En mai 2003, on a découvert un cas unique d'ESB

annuel de 2003-2004. ses activités dans ce domaine dans son rapport sur ce sujet. L'Agence rendra davantage compte de regrouper et coordonner toutes les activités de l'ACIA un groupe de travail sur l'ESB a été formé pour visant les aliments du bétail. En septembre 2003, de l'ESB et des contrôles pour renforcer le règlement du Canada se poursuivent au sujet de la surveillance territoires, l'industrie et les partenaires commerciaux animale. Les consultations avec les provinces, les traçabilité des animaux et des produits d'origine améliorations des politiques, en particulier sur la de l'ACIA. On travaille actuellement à d'autres pris effet immédiatement à la suite d'une directive les établissements sous juridiction fédérale, où ils ont sont entrés en vigueur un mois plus tard, sauf dans dans la chaîne alimentaire humaine. Les règlements l'introduction de matériels à risques spécifiés (MRS)³ au Règlement sur la santé des animaux pour prévenir apportées au Règlement sur les aliments et drogues et le public. En juillet 2003, des modifications ont été supplémentaires pour protéger encore davantage menée par l'ACIA sur l'ESB et a proposé des mesures a salué l'exhaustivité et la qualité de l'enquête En juin 2003, une équipe d'experts internationaux

ESB, contiennent l'agent infectant et transmettent donc la maladie. et l'îléon distal (partie de l'intestin grêle) des dœufs de tous áges. À l'exception de la cervelle, tous ces tissus, chez les dovins atteints d'une la racine dorsale (grappes de neurones reliés à la moelle épinière et situés contre la colonne vertébrale) des bœufs ágés de 30 mois ou plus; (grappes de neurones reliés au cerveau et situés contre l'extérieur du crâne), les yeux, les amygdales, la moelle épinière et les ganglions de Au Canada, aux termes de la loi, le matériel à risque spécifié comprend les tissus suivants : le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés

Contrôles à l'importation

et aux États-Unis. Hawaii et de la maladie de Newcastle au Danemark Uruguay, de la tuberculose bovine en Australie et à a été évaluée sous l'angle de la fièvre aphteuse en zoo et les chevaux. La situation sanitaire des pays in vitro, les abeilles domestiques, les animaux de

de la maladie de Newcastle. plusieurs États américains à la suite d'une épizootie des volailles et des produits à base de volailles avec aphteuse. Il a également suspendu le commerce restrictions imposées en 2001 en raison de la fièvre Royaume-Uni, la France et les Pays-Bas après les Canada a repris des relations commerciales avec le sur les politiques. Par exemple, en 2002-2003, le des progrès scientifiques ont eu des répercussions la situation sanitaire du pays a changé ou que L'ACIA révise les modalités d'importation quand

Programmes de lutte contre les maladies

mesures prises en 2002-2003 ont été les suivantes : animaux. Pour lutter contre certaines épizooties, les d'indemnisation en vertu de la Loi sur la santé des financières, l'ACIA gère également un programme les cas de maladie grâce à des mesures d'incitation d'encourager les producteurs à signaler sans tarder les effets. Le but principal est leur éradication. Afin la propagation générale de maladies ou en atténuer Les programmes de lutte sont conçus pour empècher

à la demande de l'ACIA visant à étendre ce programme. faite dans des laboratoires provinciaux ayant répondu des épizooties. Une grande partie des analyses a été deux fois la norme imposée par l'Office international I 581 animaux testés l'année précédente et plus de des tests de surveillance de l'ESB, plus du double des animaux morts. En 2002, 3 377 animaux ont subi animaux dits couchés destinés à l'abattage et les des populations animales spécifiques comme les 1992, le programme de surveillance de l'ESB cible des cervidés ou la tremblante du mouton. Lancé en transmissibles (EST), telles que l'encéphalopathie l'ESB et d'autres encéphalopathies spongitormes L'une des priorités de l'ACIA est la surveillance de Encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB):

> par le personnel de l'ACIA. États-Unis sont mis en quarantaine pour 30 jours animaux vivants venant de pays autres que les refoulés ou parfois même détruits. La plupart des menace pour la santé des animaux canadiens sont conditions d'importation ou ceux qui présentent une Les animaux qui ne sont pas en conformité avec les mises en quarantaine et des certificats d'exportation. analyses avant et après le passage en douane, des Pour les importations à risque, il faut des permis, des risque présentant des signes visibles de maladie. par l'ACIA aux frontières ciblent les animaux à haut pénètrent au Canada. Les inspections effectuées pourrait accroître le risque que certaines maladies L'importation d'animaux et de produits animaux

> 2002, 269 552 ont été mis en quarantaine. de bétail. Sur les animaux de ferme importés en et volailles) et 283 762 doses de sperme et embryons (bovins, chevaux, bisons, chèvres, porcs, moutons succès plus de 24 millions d'animaux de ferme douanes et du revenu du Canada, a contrôlé avec En 2002-2003, l'ACIA, avec l'aide de l'Agence des

précédentes. importées a été plus ou moins celui des années importées. Le taux de rejet des doses de sperme ment comptant à lui seul environ 10 000 volailles augmentation est attribuable au rejet d'un chargeplus nombreux qu'en 2001-2002 (764), mais cette rejetés. Les animaux refoulés ont été nettement 10 476 animaux et 3 166 doses de sperme ont été d'importation a été très bonne, puisque seulement En 2002-2003, la conformité aux conditions

protéines et enzymes du lait, les embryons fertilisés ont porté sur le bœuf désossé, les fromages, les En 2002-2003, les analyses des risques à l'importation aussi de la situation sanitaire du pays exportateur. des risques non seulement de la marchandise, mais scientifique. A cet effet, elle procède à l'évaluation concevoir des conditions d'importation à fondement des négociations avec les pays exportateurs pour maladies animales réglementées, l'ACIA a entrepris l'introduction et la propagation dans le pays de À titre de mesure supplémentaire visant à surveiller

internationaux (neuf aéroports internationaux et 112 points de franchissement de la frontière canado-américaine), de tous les animaux, produits vétérinaires importés, au moyen de processus de faire respecter les conditions d'importation. Elle a aussi des activités lui permettant de sensibiliser davantage le public et l'industrie aux questions de santé animale.

Education et sensibilisation

et la tuberculose bovine chez les animaux sauvages. que l'encéphalopathie des cervidés (cerfs et wapitis) mesures de lutte contre des maladies animales telles d'information et des mises à jour concernant ses telles que l'ESB. Elle a aussi publié des fiches dans le but d'empêcher la propagation de maladies aliments pour ruminants. Elle a émis cet interdit respecter davantage son interdit à l'égard de certains destinée aux éleveurs, afin de les amener à 2002-2003, elle a publié et diffusé une brochure gnements à des groupes cibles. Par exemple, en niveaux de conformité en fournissant des renseimaladies animales. Elle s'efforce d'augmenter les d'information sur les mesures de lutte contre les médias, et de publier des fiches et des brochures ments de la part du public, de l'industrie et des répondre à des milliers de demandes de renseigne-(ESB) constaté au Canada. L'ACIA a continué de du seul cas d'encéphalopathie spongiforme bovine parlé de la progression du virus du Nil occidental et s'est développé en 2002-2003 lorsque les médias ont L'intérêt du public pour les maladies des animaux

de PACIA à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca

l'importation d'animaux de compagnie, elle a publié des lignes directrices en la matière, notamment, en compagnie fréquentment importés. Les documents mentionnés ci-dessus sont disponibles sur le site Web

ments qu'elle reçoit chaque année au sujet de

En réponse aux milliers de demandes de renseigne-

l'introduction d'animaux de compagnie au Canada.

Les mesures prises par l'ACIA pour protéger la santé

animale visent aussi à surveiller l'importation ou

| mi.sio.www | |
|----------------------------|-----------------------------|
| * Pour avoir une liste com | olète de ces maladies, voir |
| | |
| Newcastle | du mouton |
| 9b əibslsM | Tremblante |
| pathogène | |
| forme hautement | |
| onfuenza aviaire | Rage |
| Fièvre aphteuse | Tuberculose bovine |
| Δ; <i>y</i> | |
| | des bovins |
| | smrolignods |
| Peste porcine | Encéphalopathie |
| uomom np | pactéridien |
| Fièvre catarrhale | Charbon |
| A steid | Liste B |
| | |
| | |
| | |

LACIA a modifié le règlement en 2002-2003 en y ajoutant deux listes de maladies pour lesquelles elle demande à être avisée par les laboratoires de tout résultat suspect ou positif. Ce règlement lui permet de recueillir des informations à des fins de santé publique, telles que celles obtenues grâce à la surveillance du virus du Vil occidental, et de s'acquitter des obligations internationales concernant la surveillance des maladies animales.

3.3.1 Surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies animales réglementées

Pour obtenir ce résultat clé, l'ACIA surveille l'introduction, par les 121 postes de douane

Age lice canadianns ad spA

- sibles aux humains; • lutter contre les maladies animales transmis-
- conjointement; et de processus opérationnels approuvés et contribuer à l'élaboration de méthodes la santé animale d'autres gouvernements • satisfaire aux exigences scientifiques sur
- du gouvernement fédéral. du bétail aux lois, règlements et normes • augmenter la conformité des aliments

Execution

non déclarés. vente d'aliments du bétail contenant des ingrédients de produits à haut risque aux inspections et la tions de transport des animaux, la non-présentation prononcées pour des infractions telles que les condiun total de 57 150 \$. Des condamnations ont été Les amendes infligées par les tribunaux ont atteint ont abouti à 27 poursuites et 20 condamnations. l'an dernier, sur 287 cas de non-conformité, qui Loi relative aux aliments du bétail, l'ACIA a enquêté, En vertu de la Loi sur la santé des animaux et de la

trouve sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante: listes. La liste des maladies déclarables du Canada se soi a déclarées toutes les maladies figurant sur ces préoccupent le Canada². Ce règlement exige que de santé publique, ainsi que celles de la Liste B qui qui risquent fort d'entraîner de sérieux problèmes les maladies figurant sur la Liste A de l'OIE, maladies sur les maladies déclarables de l'ACIA englobe toutes politique sur les échanges commerciaux. Le Règlement avec ses 164 pays membres, est à la base de la de l'Office international des épizooties (OIE), qui, lutter contre les maladies du bétail et il fait partie Le Canada participe aux efforts mondiaux visant à

lmtds.tgər http://www.inspection.gc.ca/francais/reg/

Description des programmes

animale et les aliments du bétail. des animaux compte deux programmes : la santé programmes. Le secteur d'activités de la santé 674 employés à temps plein étaient affectés à ces 23,6 p. 100 des dépenses de l'ACIA. Un total de environ 133,7 millions de dollars — ce qui représente du Programme de santé animale ont coûté En 2002-2003, les programmes et activités relevant

- Santé animale
- Aliments du bétail

animaux se fasse sans cruauté. et elle veille également à ce que le transport des moyens de production tels que les vaccins animaux, maladies animales réglementées. Elle réglemente les afin de prévenir, de contrôler ou d'enrayer les analyse, inspecte et met en quarantaine des animaux vertu de la Loi sur la santé des animaux. Elle surveille, L'Agence exécute le Programme de santé animale en

entrant dans la composition des aliments. microbiens grâce à la réglementation des ingrédients contre les contaminants chimiques et les dangers relative aux aliments du bétail afin de protéger le bétail L'Agence exécute ce programme en vertu de la Loi d'employés à temps plein a été au total de 74. 1,8 p. 100 des dépenses de l'ACIA. Le nombre environ 10,2 millions de dollars, ce qui représente Le Programme des aliments du bétail a coûté

et les priorités 2002-2003 : stratégiques énumérées dans le Rapport sur les plans Les deux programmes sont axés sur les activités

le pays de maladies animales réglementées; • surveiller l'introduction et la propagation dans

Des gouvernements provinciaux: Au niveau provincial, l'ACIA travaille avec les ministères de l'agriculture, des pêcheries et de l'environnement. Les activités menées avec ces partenaires sont à l'image de celles entreprises avec les ministères et organismes fédéraux.

Des intervenants non gouvernementaux:

L'ACIA travaille en partenariat avec des producteurs agroalimentaires nationaux et d'autres à l'examen, à l'élaboration et à la mise en œuvre de politiques et de programmes de santé animale. Le Comité consultatif canadien sur la santé des animaux (CCCSA) est l'un des mécanismes clés de ces travaux. L'Agence collabore également avec des associations sectorielles et avec d'autres associations, y compris celles œuvrant pour le bien-être des protection de l'environnement.

Des établissements de recherche: LACIA collabore avec les écoles vétérinaires du Canada en vue de déterminer les orientations stratégiques de la recherche scientifique et d'élaborer un programme d'études national tenant compte des besoins actuels et futurs en matière de réglementation de la science et de la médecine vétérinaire.

et exigences en matière de santé animale. nationaux sur des questions relatives aux normes bilatéralement, avec d'autres gouvernements et phytosanitaires. LACIA travaille également, et de l'ALENA sur l'application des mesures sanitaires ses commissions spéciales, et les comités de l'OMC et Mexique), l'Office international des épizooties et amèricain sur la santé animale (Canada, Etats-Unis Nouvelle-Zélande et Australie), le Comité nordsur la santé des animaux (Canada, Etats-Unis, comités et organismes, mentionnons la Quadrilatérale preoccupations communes. Parmi les principaux et de stratégies de réglementation et de débattre de animale, de collaborer à l'établissement d'objectifs internationale à fondement scientifique en santé vue d'influer sur l'élaboration d'une réglementation plusieurs organismes et comités internationaux en partenaires commerciaux: L'ACIA travaille avec Des organisations internationales et des

3.3 SANTÉ DES ANIMAUX

Résultat stratégique: Protection des ressources zoosanitaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public.

Services rendus par VACIA aux Canadiens

La protection des ressources animales du Canada est un élément indispensable à la salubrité des aliments, à la santé publique et au maintien de la confiance que l'agriculture et les produits agroalimentaires du Canada inspirent au niveau national et international. Les ressources animales doivent être protégées contre les maladies graves et les contaminants soit exempt de certaines maladies graves facilite chimiques et microbiologiques. Le fait que le Canada soit exempt de certaines maladies graves facilite le commerce international de ses animaux, de ses produits et sous-produits d'origine animale et de produits et sous-produits d'origine animale et de ges aliments du bétail.

Le secteur de l'élevage contribue pour environ 13,4 milliards de dollars par an à l'économie canadienne. La viande et les produits à base de viande représentent la plus grande portion de l'industrie de la transformation des aliments du l'industrie de la transformation des aliments du de ferme en bonne santé comprenant quelque 13,7 millions de bovins, 14,4 millions de porcs et presque un million de moutons. Plus d'un million de toures et de tonnes de poulets et de dindes sont transformés de tonnes de poulets et de dindes sont transformés tous les ans au Canada¹.

Principaux partenaires

L'ACIA travaille avec d'autres intervenants pour protéger les ressources animales. Nos principaux partenaires sont les suivants :

D'autres ministères et organismes fédéraux : L'ACIA travaille en étroite collaboration avec d'autres

DACIA travaille en etroite collaboration avec d'autres partenaires fédéraux pour échanger des avis d'experts, élaborer des politiques de réglementation, établir des normes et favoriser la coopération en recherche.

Tous les chiffres indiqués dans ce paragraphe sont de 2001-2002.

- Elle a donné des conseils aux intervenants sur les exigences de la réglementation modifiée.
- Elle a fait partie des comités de la Commission du Codex Alimentarius sur les questions de composition et d'étiquetage des jus de fruits et de légumes, des graisses et des fruits et légumes des sucres et du miel et des fruits et légumes transformés, et sur l'étiquetage des produits alimentaires traités par ionisation.
- Elle a élaboré de nouvelles procédures d'inspection et politiques d'exécution pour étayer la nouvelle réglementation canadienne sur l'étiquetage nutritionnel.
- Elle a mis au point de nouveaux matériels de formation dans les domaines de l'étiquetage nutritionnel, des allégations nutritionnelles et des allégations relatives à la santé, de l'enrichissement en éléments nutritifs et de la quantité nette.
- Elle a collaboré avec l'Office des normes générales du Canada à l'élaboration de normes facultatives pour l'agriculture biologique et l'étiquetage des aliments issus de la biotechnologie.

des exigences canadiennes à l'importation. De même, elle a inspecté les systèmes et les contrôles en place en Indonésie pour les poissons et produits de la mer et elle a, par la suite, approuvé l'importation de ces produits au Canada.

3.2.5 Décourager les pratiques trompeuses et malhonnêtes du marché

LACIA décourage les pratiques trompeuses en enquêtant sur les plaintes déposées par les consommateurs et les commerçants, et en recourant à la sensibilisation, à des inspections, à des analyses favoriser la conformité. Elle établit et exécute aussi haut risque. Parmi les initiatives qu'elle a prises en 2002-2003 pour protéger les consommateurs contre citer des projets visant à améliorer la conformité, notamment l'altération du bœuf haché, n'étiquetage citer des projets visant à améliorer la conformité, et a falsification du bœuf haché, n'étiquetage notamment l'altération du bœuf haché, l'étiquetage et la falsification de l'huile d'olive. De plus amples et la falsification de l'huile d'olive. De plus amples et la falsification de l'huile d'olive. De plus amples informations figurent à l'annexe 1.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants:

 Elle a contribué à l'élaboration des modifications de la Loi sur les aliments et drogues proposées par Santé Canada au sujet de l'étiquetage nutritionnel, des allégations nutritionnelles et des allégations relatives à la santé, de l'eau et de la glace pré-emballées, de l'amélioration de l'étiquetage en ce qui concerne les allergènes, de l'étiquetage en tant qu'instrument de santé publique, des produits de santé naturels, de l'enrichissement en vitamines et en minéraux et de l'étiquetage des produits alimentaires traités par ionisation.

Le Canada exporte aussi des produits laitiers vers de nombreux pays du monde. L'ACIA procède à des vérifications pour l'exportation de produits laitiers nationaux en attente de certification. Sur les 193 vérifications pour l'exportation effectuées en 2002-2003, seuls 16 lots de produits laitiers ont de conformité de 91,7 p. 100, soit une amélioration importante par rapport au taux de 76 p. 100 constaté au moment où les nouvelles procédures d'exportation tion des produits laitiers ont été mises en œuvre en 2000-2001.

Contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés mément

En 2002-2003, l'ACIA a continué de codiriger, avec Santé Canada, la participation du Canada à la Commission du Codex Alimentarius (organisation internationale chargée d'élaborer des normes, des lignes directrices et des textes connexes dans le domaine alimentaire). À ce titre, elle a contribué à rédiger les documents suivants:

- Avant-projet de code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche;
- Projet de code d'usage en matière d'hygiène pour la viande;
- Code d'usage en matière d'hygiène pour les produits à base d'œufs.

LAgence a aussi continué de sensibiliser et d'informer les gouvernements et les industries de l'étranger au sujet des exigences à l'importation du Canada ainsi que les exportateurs canadiens quant aux exigences des gouvernements étrangers. Ainsi, en 2002-2003, elle a procédé, avec des équipes d'inspecteurs des États-Unis et de Russie en visite au Canada, à l'évaluation de certains établissements canadiens de transformation de la viande. Elle a également examiné les systèmes d'inspection de la viande de examiné les systèmes d'inspection de la viande de établissements américains dans le cadre d'un échange d'informations visant à mettre le gouverne échange d'informations visant à mettre le gouverne échange d'informations visant à mettre le gouverne.

3.2.4 Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements

Le rendement qu'affiche l'ACIA dans la satisfaction des exigences d'autres gouvernements peut être évalué à l'aide d'indicateurs tels que les taux de rejet ment pas ces taux pour tous les groupe sectoriels, l'ACIA a incorporé cet indicateur dans ses essais pilotes de cadres de gestion du rendement pour la pilotes de cadres de gestion du rendement pour la pilotes de cadres de gestion au rendement pour la l'ACIA a incorporé cet indicateur dans ses essais pilotes de cadres de gestion du rendement pour la l'ACIA a incorporé cet indicateur dans ses essais pilotes de cadres de gestion du rendement pour la des taux des poissons et les produits de la met, et ceux des produits laitiers baissent à mesure et ceux des produits laitiers baissent à mesure d'exportation de ces produits.

En 2002-2003, le Canada a exporté environ 1,8 million de tonnes de viande et de produits à base de viande vers 116 pays. Sur ce total, 99,96 p. 100 des produits ont satisfait aux exigences en matière de salubrité des autres gouvernements, comme en témoignent les taux d'entrée. Ce taux élevé d'acceptation prouve que le système de réglementation aussi bien que la système de réglementation aussi bien que la salubrité et la qualité de la viande et des produits à base de viande du Canada inspirent largement confiance.

Pour ce qui est des poissons et produits de la mer, l'ACIA a émis plus de 42 000 certificats pour l'exportation vers 110 pays. Dans ses essais pilotes sous forme de tableau le nombre d'incidents à produits de la mer. De janvier à mars 2003, elle a produits de la mer. De janvier à mars 2003, elle a seul rejet pour des raisons de salubrité parmi les lots provenant d'installations enregistrées au fédéral. La majorité des incidents a mis en cause des produits d'autres installations enregistrées au fedes produits d'autres installations.

CANADA LINE CONTRACTOR OF LINE CONTRACTOR AND LINE CONTRACTOR OF LINE

L'une des fonctions clés de l'ACIA consiste à informer le public sur toutes les questions susceptibles d'avoir un effet sur sa santé. L'an dernier, l'ACIA a lancé une campagne de sensibilisation à la salubrité des aliments, qui a consisté à envoyer des messages à ce sujet à l'échelle nationale.

pour les enseignants et le personnel. problèmes et constituait une bonne ressource permettait de mieux prendre conscience des qu'elle contenait des informations pertinentes, écoles ont trouvé la trousse utile, surtout parce par Decima Inc. révèle que la plupart des Un sondage de suivi par téléphone effectué et diverses autres informations en la matière. documents clés concernant cette initiative aux alertes à l'allergie (voir ci-dessous), des de souscription aux rappels d'aliments et page Web comportant un lien avec la page Lyle Vanclief. Elle s'appuie sur une nouvelle a été officiellement lancée par le ministre la campagne de sensibilisation des écoles Agriculture et Agroalimentaire Canada, Financée conjointement par l'ACIA et élémentaires et secondaires de tout le Canada. alertes à l'allergie à environ 17 000 écoles courriel aux rappels d'aliments et aux ainsi que son service de souscription par d'information sur la salubrité des aliments En mars 2003, l'ACIA a offert des trousses

Le programme de sensibilisation des écoles n'est que la première phase de la stratégie de sensibilisation générale de l'Agence, qui comprend des plans visant à atteindre les professionnels de la santé, les organisations, les bibliothèques, les organismes communautaires et les groupes de consommateurs.

http://www.inspection.gc.ca/francais/

survenue au Canada depuis 1998. la plus importante d'origine alimentaire dysenterie bacillaire signalés et elle a été a semblé être liée à un total de 740 cas de fabricant a procédé à un rappel. La flambée consommer les produits en question, et le l'alerte en demandant au public de ne pas après avoir été prévenue, l'ACIA a lancé rapidement. Dans un délai de huit heures le fabricant, la flambée a pu être enrayée longue durée de l'Ontario, Santé Canada et le ministère de la Santé et des Soins de entre l'ACIA, les services de santé publique, Grâce à une collaboration rapide et efficace à la consommation d'une salade de pâtes. et de Toronto a permis de rattacher l'infection par les services de santé publique d'Ottawa de l'Ontario. La première enquête menée à l'ACIA par les services de santé publique dysenterie bacillaire humaine ont été signalés et municipales. Le 17 mai 2002, 21 cas de de santé publique fédérales, provinciales alimentaires, de concert avec les autorités contrôles sur des flambées de toxi-infections L'ACIA procède à des enquêtes et à des

On trouvera à la section 3.5.4 les initiatives prises en 2002-2003 pour améliorer les procédures de gestion des situations d'urgence.

donné lieu ces trois dernières années. et les fraudes et de rappels auxquels celles-ci ont d'enquêtes sur la salubrité des aliments, l'étiquetage des aliments. Le tableau suivant indique le nombre matière de gestion des risques associés à la salubrité constituent des outils qui se sont avérés efficaces en récidivistes et les enquêtes de suivi sur les rappels de suivre les tendances des rappels. Le ciblage des 1999, l'ACIA s'est dotée des moyens de déceler et tombé de 474 à 381 par rapport à 2001-2002. Depuis de 4 462 à 4 961 tandis que le nombre de rappels est des aliments, l'étiquetage et les fraudes est passé En 2002-2003, le nombre d'enquêtes sur la salubrité

| Rappels | Nombre d'enquêtes | Année |
|---------|----------------------|-----------|
| 185 | I96 l | 2002-2003 |
| ₽∠₽ | 794 4 | 2001-2002 |
| 370 | 688 E | 1002-0002 |

du marché. si les produits rappelés avaient bien été retirés l'efficacité des rappels en 2002-2003 afin de vérifier L'ACIA a procédé à plus de 16 000 contrôles de

avec les provinces et les territoires. être mis en œuvre à la suite d'autres consultations cas échéant. Le protocole révisé devrait normalement pendant les enquêtes et les interventions de lutte le les organismes fédéraux, provinciaux et territoriaux prèvoit des procédures assurant la coordination entre flambées de toxi-infections alimentaires. Celui-ci national d'intervention en cas d'urgence liée aux Santé Canada ont révisé et mis à jour un protocole les épidémies d'origine alimentaire, l'ACIA et entre les diverses administrations publiques pendant Pour raffermir encore davantage la collaboration

> hambourgeois, du bœuf haché et certains fromages. et des E. coli 0157:H7 principalement dans des aliments assortis, tels que des saucisses et des épices, Francfort et du fromage, des salmonelles dans des et laitiers prêts à servir, tels que des saucisses de a trouvé des listerias dans divers produits carnés salmonelles, de listerias et d'E. coli 0157:H7. On microbiologique venaient de la présence de Les principales causes de rappel pour contamination

suit entre ces groupes: En 2002-2003, les rappels se sont répartis comme matière de rappel dans divers groupes sectoriels. L'Agence examine également les tendances en

| centage du total | |
|---------------------|---|
| 2,91 | eèmrotanast asmugst ta atiurf |
| 12,1 | Séréales et produits de boulangerie |
| ۷'6 | əllislov tə əbnsiv |
| I'Z | roduits de la mer |
| I'Z | Miel |
| Z't | sraitiel sliubor |
| 6'8 | anossios |
| 6,5 | Autres (soupes, salades, aliments pour bébé, graisses) |
| 7,8 | (coccinite former more managed) |
| ₽,8 | səbiqā |
| ε'ι | ruits et légumes frais |
| ε,0 | słum'b əssd ś stiuborg tə stuəC |

les causes sont exposées dans le tableau suivant. l'ACIA a assuré la coordination de 381 rappels dont 24 heures sur 24, sept jours par semaine. En 2002-2003, et répondu à toutes les urgences alimentaires Le personnel de l'ACIA a desservi une ligne de secours effectués en moins de huit heures après la décision. plupart (77 p. 100) des rappels par les médias ont été médias dans les 24 heures suivant sa décision. La en émettant tous les rappels de catégorie I par les L'ACIA a satisfait à sa norme de rapidité d'intervention

| Y compris les biotoxines marrnes, les prod présentés de manière trompeuse et les ingr non autorisés | |
|---|--------|
| *sərinA | *% Z'Þ |
| Aatière étrangère | % 0'01 |
| Supigoloidorsim noitanimano | % 5,02 |
| Sontamination chimique | % Þ'EZ |
| Allergènes non déclarés | % S'[ħ |
| Cause des rappels | |

détecter la présence de résidus de sulfites. de fruits du Liban, d'Iran et du Pakistan en vue de des confitures, des marmelades et des conserves réglementation. Elle a aussi échantillonné et analysé si des produits analogues étaient conformes à la suivi chez les importateurs canadiens afin de vérifier base de fruits transformés importés. Elle a assuré un sur les confitures syriennes et d'autres produits à un programme d'échantillonnage et d'analyse ciblé importés de Syrie. En conséquence, l'ACIA a adopté associé à des produits à base de fruits transformés cause des rappels. Un grand nombre de ceux-ci a été ment des sulfites, ont continué d'être la principale dans le pays. Les allergènes non déclarés, principaleimportés et 179 (47 p. 100) des produits fabriqués dernier, 202 (53 p. 100) concernaient des produits tendances et établi que, sur les 381 rappels de l'an L'ACIA a analysé des données statistiques sur les

à la salubrité des aliments d'urgence ou les incidents relatifs façon appropriée les situations 3.2.3 Maîtriser rapidement et de

la santé ou la mort. séquences graves pour entraînera des conproduit non conforme on le contact d'un croire que l'utilisation toutes les raisons de s no'l úo snoiteutis correspond à des Un rappel de catégorie I

venir d'allergènes mateurs peuvent bont les consomaliments. Les risques l'insalubrité des ceux associés à sup elst esldetivs les risques sanitaires Canadiens contre la protection des de l'ACIA figure les plus élevées Parmi les priorités

responsable. du fabricant, du transformateur ou du distributeur de ces rappels ont lieu avec la participation volontaire les rappels pour insalubrité des aliments. La plupart de la Loi sur les aliments et drogues, l'ACIA coordonne sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments et ou de contaminants chimiques. En vertu de la Loi pathogènes microbiologiques, de matières étrangères non déclarés sur l'étiquette de l'aliment, d'agents

elle en prend note comme étant un incident. un et si le produit distribué enfreint sa législation, si le produit présente un risque. Si elle en constate possible, elle lance une enquête afin de déterminer Quand l'ACIA entend parler d'un problème d'insalubrité

sur l'approvisionnement alimentaire canadien. détecter ceux qui auraient pu avoir des conséquences l'insalubrité des aliments dans d'autres pays, en vue de suivi l'évolution de problèmes et de rappels relatifs à pour la santé. Le personnel de l'ACIA a également Santé Canada ont procédé à l'évaluation des risques à 381 rappels. Ses spécialistes ainsi que ceux de aliments, l'étiquetage et les fraudes, qui ont abouti coordination de 4 961 enquêtes sur la salubrité des Durant l'exercice 2002-2003, elle a assuré la

- LAgence a émis une directive de l'hygiène des viandes exigeant que toutes les usines de transformation de produits à base de bœuf cru inspectées par le fédéral renforcent leurs plans HACCP et les valident scientifiquement de manière à réduire la bactérie pathogène E. coli O157:H7 à des niveaux non détectables.
- LACIA à amélioré la planification et l'exécution de son Programme de gestion de la qualité du poisson en révisant ses méthodes de, vérification de la conformité.
- accepter ces denrées par l'USDA. oignons et aux tomates des champs et à faire cherchera à étendre le programme aux de terre canadiennes. A l'avenir, l'Agence méthode possible de certification des pommes Etats-Unis) a accepté le PAQ comme autre l'USDA (le département de l'Agriculture des et les contrôles de la qualité ISO. En 2003, à ceux utilisés dans les systèmes HACCP part de l'ACIA selon des principes analogues programme font l'objet de vérifications de la Les installations enregistrées au titre de ce de pommes de terre vers les Etats-Unis. processus de certification pour l'exportation en 2001, dont l'objectif était de simplifier le canadien d'assurance qualité (PAQ), entrepris légumes frais, l'Agence a dirigé un Programme • À la demande de l'industrie des fruits et

des aliments à la ferme. du Programme de reconnaissance de la salubrité (mise en œuvre et vérification par une tierce partie) fournis par des tiers dans le cadre de l'Etape deux en vue d'élaborer des critères pour les services un comité mixte avec le Conseil canadien des normes provinciales et territoriales. De plus, elle a constitué des producteurs et des administrations fédérales, à la ferme, dans lesquelles étaient représentés d'orientation en matière de salubrité des aliments a tenu des séances nationales de formation et officiellement le processus de reconnaissance, elle aliments du bétail à la ferme. En vue de lancer de salubrité des produits laitiers, des œufs et des la ferme, qui l'a amenée à examiner les programmes d'examen technique de la salubrité des aliments à En 2002-2003, l'ACIA a mené à bien un projet pilote

Pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA a continué d'apporter une aide scientifique et technique dans les initiatives prises par l'industrie en vue d'adopter des programmes fondés sur les principes HACCP. Dans le cadre de cette transition, elle a également commencé à remanier ses programmes d'inspection, comme dans les initiatives suivantes:

• La Stratégie de réforme pour l'inspection des viandes a été lancée en vue de rendre les principes HACCP obligatoires dans tous les établissements de transformation de fodéral. Cette initiative prévoit la traçabilité du bétail en tant qu'élément de la salubrité des aliments et encourage l'industrie à des aliments et encourage l'industrie à devenir plus responsable.

| itiers | (facultatif) | | | | |
|------------|---------------------|---------------------|------------------|----------------|------------------|
| stiubor | ASAT | 767 | Δħ | 10 | 78 |
| | | transformés | transformės | transformés | des œufs |
| | | słuw,p 61 | et 3 d'œufs | et 3 d'œufs | noitemrofenert |
| | | tə əlliupoə | en coquille | en coquille | 9b 8 t9 |
| | (fitetlusef) | d'œufs en | d'œufs | słuæ'b | de classement |
| stus | ASAT | 342 installations | anoitallatani [[| noitallation [| anoitallatani 41 |
| ansformés | (facultatif) | | | | |
| roduits | ASAY | 7.49 | 38 | ۷ | [Þ |
| | (facultatif) | | | | |
| | (PGQI) | | | | |
| mportés) | des importateurs | | | | |
| e la mer | de la qualité | sģags | | | |
| stinborg : | de gestion | importateurs | | | |
| snossic | Programme | 1 012 | 18* | 7 | 0 |
| | (obligatoire) | | | | |
| (xuanoitar | (PGQ) | | | | |
| e la mer | de la qualité | | | | |
| stinborq : | de gestion | | | (.O.2) | |
| snossio | Programme | 945 | S 1 6 | Sans objet | .O.S |
| | (facultatif) | | | | |
| | (PMIV) | | | | |
| | allislov sl ab | | | | |
| (əllislo | d'inspection | | | | |
| əbnsiv ı | modernisé | | | | |
| əb ənəigyl | Programme | 69 | 12 | I | 9 |
| | (PASA) (facultatif) | | | | |
| | des aliments | et 173 entrepôts) | | | |
| (əbnaiv | de la salubrité | 490 transformateurs | | | |
| əbnsiv ı | d'amélioration | (127 abattoirs, | | | |
| lygiène de | Programme | Tetot us 097 | 898 | 30 | 797 |
| rogramme | de PACIA | letédéral | reconnus | 2002-2003 | reconnus |
| | d'inspection | enregistrées | HACCP | en | 9'tôtre |
| | Type | Installations | de systèmes | reconnaître | en train |

pour vérifier s'ils sont techniquement valables. des programmes de salubrité des aliments à la ferme provinces et des territoires, elle procède à l'évaluation conçus par l'industrie. Avec la participation des programmes de salubrité des aliments à la ferme

en œuvre d'un processus de reconnaissance des producteurs nationaux à l'élaboration et à la mise Canada, les gouvernements provinciaux et les PACIA travaille avec Agriculture et Agroalimentaire l'agriculture lancé par le gouvernement du Canada, Dans le cadre du projet de cadre stratégique pour

aupititnais tnamabnot b des pratiques de gestion des risques 3.2.2 Faire adopter par l'industrie

obligatoire fondé sur le HACCP. est en train de passer à un système de vérification plus, dans le programme Hygiène de la viande, l'ACIA de traitement du poisson enregistrés au fédéral. De poisson, où ils sont obligatoires pour les établissements les programmes HACCP sont facultatifs sauf pour le en surveillant ces « points critiques ». Actuellement, de production des aliments et d'éviter les problèmes détecter et de juguler les dangers dans le processus PACIA et l'industrie ont avant tout comme but de chimique. Par le truchement des systèmes HACCP, que ceux-ci soient d'ordre biologique, physique ou pour éviter les problèmes de salubrité des aliments, l'échelle internationale comme étant les meilleurs principes à fondement scientifique sont reconnus à produits laitiers et le miel, ainsi qu'à la ferme. Ces poisson, les produits transformés, les œufs, les des points critiques (HACCP) pour la viande, le des principes de l'Analyse des risques et de la maîtrise L'Agence fait activement la promotion de l'application

de rendement plus solides et plus complets. travaux pour élaborer des objectifs et indicateurs HACCP obligatoires, elle devra entreprendre des l'ACIA progressera vers la mise en œuvre de systèmes les systèmes HACCP de l'industrie. A mesure que de l'aptitude de l'ACIA à reconnaître et à approuver dépendent de la bonne volonté de chacune, ainsi que des installations enregistrées au fédéral, les progrès principes HACCP reste facultative pour la majorité Comme l'adoption des systèmes reposant sur les des risques à fondement scientifique pour l'industrie. par PACIA dans la promotion de pratiques de gestion Le tableau suivant présente les progrès accomplis

> : sinbuius sinomogagno 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités tation et pour saire sace aux enjeux et aux risques A l'appui de ses activités permanentes de réglemen-

- relatives à la santé. allégations nutritionnelles et les allégations qui concerne l'étiquetage nutritionnel, les au Règlement sur les aliments et drogues en ce aux modifications apportées par Santé Canada application de l'étiquetage nutritionnel suite d'inspection pour l'évaluation et la mise en • Elle a mis au point de nouvelles procédures
- présentant les risques les plus élevés. ressources d'inspection aux domaines ordre de priorité et ils ont consacré leurs nement alimentaire, ils les ont classés par liste des dangers potentiels pour l'approvision-• Les comités scientifiques de l'ACIA ont fait la
- gestion de la qualité de l'industrie (voir ci-après). les programmes HACCP et les programmes de d'inspection en vue d'évaluer efficacement permanence pour améliorer les programmes dans le cadre des efforts qu'elle déploie en des aliments en 2002-2003, principalement • LACIA a remanié les programmes de salubrité
- Santé Canada en avril 2003. de l'ACIA ont été diffusé sur le site Web de de Santé Canada et la réponse de la direction viande prêts-à-manger. Le rapport d'évaluation activités de l'Agence à l'égard des produits de • LACIA a aidé Santé Canada à évaluer les

Imid.sho_moqor Noho moqo~\sso-ssl http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/

l'annexe 1. matière de salubrité des aliments, prière de voir les 14 projets d'enquête menés en 2002-2003 en Pour obtenir des informations plus complètes sur

publiés à chaque condamnation : bulletins d'information sur les poursuites judiciaires ci-dessous, l'ACIA tient une liste complète des se chiffrent à 212 300 \$. Sur son site Web à l'adresse infligées par les tribunaux pour ces condamnations de produits sans autorisation appropriée. Les amendes l'importation d'aliments non déclarés ou le transport de manière erronée, fallacieuse ou trompeuse, des infractions telles que la vente de produits étiquetés qui ont abouti à un total de 93 condamnations pour partir de ces enquêtes, 86 poursuites ont été engagées, et drogues et de la Loi sur l'inspection des viandes. À Loi sur l'inspection du poisson, de la Loi sur les aliments et l'étiquetage des produits de consommation, de la produits agricoles au Canada, de la Loi sur l'emballage en cours 347 enquêtes en vertu de la Loi sur les Mesures d'exécution: En 2002-2003, l'ACIA avait

corpaffr/projud/projudf.shtml http://www.inspection.gc.ca/francais/

> inspections ou à un prélèvement d'échantillons. produits à soumettre prochainement à des d'importateurs ou de distributeurs de certains donné lieu à l'élaboration de listes de fabricants, d'éducation de l'industrie. Les projets ont également d'inspections d'établissements ou de campagnes en 2002-2003). Il s'agit d'analyses de produits, les 19 qu'elle se proposait de mettre en œuvre 14 projets sur la salubrité des aliments (sur En 2002-2003, l'ACIA a entrepris ou poursuivi

de résoudre avec Santé Canada. conformité, problème que l'ACIA essaie actuellement table, a permis de déceler un niveau élevé de nonenquête, qui a porté sur l'adjonction d'iode au sel de l'on poursuivra ce projet en 2003-2004. Une autre un niveau de non-conformité modéré, si bien que (toxine produite par des moisissures), on a constaté importées pour détecter la présence d'aflatoxine Lors d'une enquête menée sur les noix et cacahuètes dans le niveau de conformité ces dernières années. germination des graines a révélé des améliorations une évaluation de l'industrie canadienne de la bonnes et le niveau de conformité élevé. De même, montré que les pratiques de fabrication étaient dépister les contaminations microbiennes ont les analyses d'échantillons d'eau en bouteille pour Par exemple, les inspections d'établissements et de prendre les mesures de suivi qui s'imposaient. risques et, dans les cas de non-conformité avérée, établissements susceptibles de présenter de hauts a permis à l'ACIA d'enquêter sur des produits ou des L'exécution de ces projets prioritaires en 2002-2003

le chloramphénicol dans le miel importé. les niveaux de patuline dans le jus de pomme et aliments importés, l'iode ajoutée au sel de table, colorants alimentaires non approuvés dans les d'aflatoxine dans les noix importées, les agents l'Agence, on peut citer à titre d'exemple les niveaux Parmi les domaines à faible conformité dont s'occupe de plus de 96 p. 100 dans toutes les catégories. aussi permis de constater un taux de conformité et d'autres résidus chimiques dans la viande a antibiotiques, les médicaments à usage vétérinaire de plus de 99 p. 100. De même, celle portant sur les Santé Canada continue de révéler une conformité de pesticides dépassant les limites établies par transformés pour détecter la présence de résidus fruits et légumes frais et les fruits et légumes frais exemple, la surveillance exercée par l'Agence sur les forme de tableaux, ils sont relativement élevés. Par non-conformité. Là où ils ont été présentés sous des tendances et faire ressortir les domaines de statistiquement, ils peuvent néanmoins indiquer conformité ne soient pas complètement fiables informations requises. Bien que les taux de rassembler manuellement quelques-unes des

Enquêtes sur la salubrité des aliments: Outre l'inspection des produits provenant d'établissements dispositions au fédéral, l'ACIA met en application les dispositions en matière de salubrité des aliments de la Loi sur les aliments et drogues, qui prévoient des inspections, des enquêtes et des activités de gestion pour tous les aliments produits et importés dans le pays. Elle enquête sur les plaintes des consommateurs et des commerçants et, par l'entremise de ses consités scientifiques, consacre ses ressources d'inspection aux produits et aux établissements qui d'inspection aux produits et aux établissements qui s'avèrent présenter les risques les plus grands pour s'avèrent présenter les risques les plus grands pour les consommateurs.

En 2002-2003, l'ACIA a pourauivi ses efforts visant à améliorer la qualité des informations aur le rendement en élaborant un cadre de gestion du rendement applicable à tous ses services. Dans les programmes Hygiène de la viande et Poissons et produits de la mer et production, elle a procédé à des essais pilotes qui lui ont permis de collecter des données clés avec des indicateurs du rendement établis d'avance pour la période de janvier à mars 2003. On ne peut tirer de ces essais pilotes que des conclusions limitées parce que la période a été trop courte, mais ils ont permis aux responsables des programmes de valider les indicateurs du rendement, de se fixer des objectifs et d'effectuer des analyses préliminaires du rendement.

Analyses de produits: En 2002-2003, l'ACIA a analysé des milliers d'échantillons d'aliments importés et nationaux pour détecter la présence de dangers procédé à des échantillonnages et à des analyses dans chacun des neuf programmes de salubrité des aliments, tant selon des plans d'échantillonnage bien établis, fondés sur le risque, que dans le cadre d'enquêtes ou de rappels pour insalubrité des aliments.

Les analyses de produits sont un domaine où l'ACIA a constaté un manque de données sommaires nationales dans certains programmes. Les résultats des analyses de laboratoire sont toujours remis à l'inspecteur qui a soumis l'échantillon et des mesures d'exécution sont prise au besoin, mais l'ACIA poursuit ses travaux pour améliorer son Système informatisé d'enregistrement et de suivi des échantillons de laboratoire, afin de pouvoir présenter les données sous forme de tableau et les analyser à l'échelle nationale.

Pour le présent rapport, pour le présent rapport, elle s'est efforcée de

de salubrité des aliments. L'Agence voit là un domaine à améliorer. Bien qu'ils ne soient pas totalement confirmés, les taux de conformité disponibles, qui vont de 90 à 99 p. 100, paraissent relativement élevés.

Le tableau suivant résume les données sur la conformité des établissements dans les divers programmes de salubrité des aliments. Il n'y a actuellement pas de tableaux indiquant les taux de conformité nationaux dans tous les programmes

| Même taux que l'an dernier | % 66 | Inspections en profondeur des établissements | Emballage et pasteurisation du miel | ləiM |
|--|-----------------------|--|---|---|
| Baisse par rapport au taux de 99 % de l'an dernier | % 96 | Inspections en profondeur des etablissements | əldsrà | Produits sèmrolenert |
| Légère baisse par rapport à la moyenne de 96 % anr trois ans | % \$6 | Inspections en profondeur des établissements | noitamotenerT des fruits et légumes | Produits sèmrolenert |
| səldinoqsib non səənnoQ | **% 86 | Programme de gestion de la qualité (PGQ) | Transformation des poissons et produits de la mer | Poissons, produits de la mer et production |
| Données non disponibles | **% 66 | Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) | natiomion samilis səb | Hygiène de la viande |
| Données non disponibles | *% 06 | Cote de l'établissement | Abattoir | Hygiène abnaiv al ab |
| Comparaison avec les années précédentes | Taux de conformité | Type d'inspection | Type d'établissement | Ргодгатте |

^{*} Sur un échantillon comprenant S19 des 790 établissements de l'exercice 2002-2003

^{**} D'après les données recueillies dans les essais pilotes du cadre de gestion du rendement de l'ACIA

gouvernement fédéral règlements et normes du 3.2.1 Se conformer aux lois,

.1 əxənns'l s əsldinoqsib neuf programmes de salubrité des aliments sont D'autres renseignements sur le rendement des du rendement atteint dans chacun de ces domaines. réglementaires. On trouvera ci-après un état sommaire sur la salubrité des aliments et de mesures d'exécution d'établissements, d'analyses de produits, d'enquêtes effectuer des vérifications au moyen d'inspections encourager l'industrie à se rendre conforme et méthodes similaires dans chaque programme pour de la réglementation fédérales. Elle a adopté des respectaient les dispositions de la législation et les denrées alimentaires nationales et importées En 2002-2003, l'ACIA a continué de vérifier si

des licences. le nombre d'inspections ou suspendre ou révoquer mesures supplémentaires, par exemple accroître corrige la situation. Elle peut aussi adopter des dans chaque programme pour que le contrevenant en conformité, elle prend les mesures prescrites Quand l'ACIA constate qu'un établissement n'est pas d'exécution des vérifications de la conformité). prestation de services de l'ACIA (c.-à-d. les taux de l'établissement, les taux de conformité) et de la fois de la conformité de l'industrie (c.-à-d. la cote d'indicateurs permettant d'évaluer le niveau à la aussi dans chaque programme d'un certain nombre continue de respecter la réglementation. On se sert ment à certains moments, afin de s'assurer qu'il programme, on évalue la conformité de l'établisse-Oeufs, Produits laitiers et Miel. Pour chaque Poissons et produits de la mer, Produits transformés, les programmes suivants : Hygiène de la viande, des aliments de l'industrie, ont été effectuées dans aussi consister à vérifier les programmes de salubrité d'établissements enregistrés au fédéral, qui peuvent Inspections des établissements: Des inspections

Description des programmes

le RPP de 2002-2003, à savoir les suivantes: axés sur les activités stratégiques énumérées dans à bien neuf programmes de salubrité des aliments, temps plein a été affecté à ce secteur L'Agence mène dépenses. Un nombre total de 2 425 employés à des aliments, ce qui représente 59 p. 100 de ses de dollars dans son secteur d'activités de la salubrité En 2002-2003, l'ACIA a dépensé environ 332 millions

- du gouvernement fédéral; • se conformer aux lois, règlements et normes
- gestion des risques à fondement scientifique; faire adopter par l'industrie des pratiques de
- à la salubrité des aliments; les situations d'urgence et les incidents relatifs • maîtriser rapidement et de façon appropriée
- opérationnelles approuvées conjointement; et contribuer à l'élaboration de méthodes salubrité des aliments d'autres gouvernements satisfaire aux exigences scientifiques sur la
- malhonnêtes du marché. décourager les pratiques trompeuses et

- Hygiène de la viande
- · Poissons, produits de la mer et production
- Enquête sur la salubrité des aliments
- Fruits et légumes frais
- · Pratiques d'étiquetage équitables
- Produits transformés
- stuso •
- Produits laitiers
- o Miel

des aliments. L'ACIA travaille aussi en étroite collaboration avec Agriculture et Agroalimentaire Canada pour soutenir le Cadre stratégique pour l'agriculture du gouvernement du Canada.

Des gouvernements provinciaux: LACIA a conclu des partenariats avec les gouvernements provinciaux et territoriaux pour partager des connaissances et coordonner des activités, afin de faciliter la conformité à la réglementation fédérale et provinciale et les interventions dans les situations d'urgence (p. ex., les rappels d'aliments).

Des intervenants non gouvernementaux: L'Agence travaille avec l'industrie, les associations de consommateurs et les transformateurs à la détection et au traitement des nouveaux problèmes de salubrité et d'étiquetage des aliments.

Des organisations internationales et des partenaires commerciaux: LACIA négocie et gère des dispositifs techniques propres à chaque produit avec d'autres pays, afin de veiller à ce que fes normes de salubrité des aliments aient un fondement scientifique et soient respectées d'unc manière suffisamment efficace pour assurer la salubrité des aliments et éviter toute interruption inutile du commerce. La négociation de ces inutile du commerce. La négociation de ces alsapositifs techniques s'effectue en collaboration avec nos partenaires fédéraux.

Outre ce réseau d'accords bilatéraux, l'ACIA, de concert avec Santé Canada et d'autres intervenants, encourage et élabore des normes de salubrité des aliments à fondement scientifique au sein de la Commission du Codex Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Avec le soutien d'autres partenaires fédéraux, elle représente aussi le Canada aux comités de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et de l'Accord de libre-échange nord-anzéricain (ALENA) sur la prise de mesures sanitaires et phytosanitaires.

RENDEMENT PAR SECTEUR D'ACTIVITÉS

3.2 SALUBRITÈ DES ALIMENTS

Résultat stratégique: Salubrité des aliments et pratiques d'étiquetage équitables

Services rendus par l'ACIA aux Canadiens L'ACIA donne à la salubrité des aliments la priorité la plus élevée. Elle élabore et offre des programmes et

plus élevée. Elle élabore et offre des programmes et des services destinés à protéger les Canadiens contre les dangers évitables des aliments insalubres et à garantir que les situations d'urgence décrétées pour efficacement et que le public est sensibilisé à la amenée principalement à vérifier si les fabricants, producteurs, importateurs et distributeurs de denrées alimentaires se conforment aux règlements fédéraux sur la salubrité des aliments. Elle vérifie également sur la salubrité des aliments et distributeurs de denrées si les aliments importateurs et distributeurs de denrées alimentaires se conforment aux règlements fédéraux sur la salubrité des aliments et conforment aux règlements fédéraux si les aliments importés et exportés respectent la les aliments innertiers in réglementation, ce qui renforce la réputation et la réglementation, ce qui renforce la réputation internationale du Canada en ce qui la réputation internationale du Canada en ce qui

Principaux partenaires

L'ACIA mène ses activités de concert avec d'autres intervenants pour assurer la salubrité des aliments et instaurer des pratiques d'étiquetage équitables. Ses principaux partenaires sont les suivants:

concerne la salubrité et la qualité de ses produits.

D'autres ministères et organismes fédéraux:
Au fédéral, Santé Canada et l'ACIA exercent des
fonctions et des responsabilités complémentaires
et tout à fait particulières. Santé Canada est chargé
d'élaborer des politiques et des normes de salubrité
des aliments, tandis que l'ACIA a la responsabilité
de toutes les activités d'inspection des aliments
et de vérification de la conformité ainsi que de
et de vérification de la conformité ainsi que de
l'élaboration de la réglementation et des politiques
syant trait aux normes de composition et d'étiquetage

LACIA évalue la **conformité des établissements** à certaines périodes afin de les aider à observer les règlements. Les domaines évalués varient en autres, l'entreposage, l'assainissement, l'hygiène, l'équipement, la fabrication et le personnel.

Les analyses de produits permettent de montrer jusqu'où les produits respectent la législation ou la réglementation. Les produits, tant nationaux qu'importés et exportés, sont analysés conformément à des plans d'échantillonnage bien établis en divers points du continuum alimentaire. Ces plans ainsi que le type d'analyse exigé varient en fonction du programme et du groupe sectoriel, et reposent sur des normes internationales, des protocoles fédéraux et le risque. Ils comprennent des normes de salubrité et le risque. Ils comprennent des normes de salubrité non alimentaire, par exemple des analyses sur la formulation, les résidus de pesticides, la contamination microbienne, l'intégrité de l'emballage, l'étiquetage et la quantité nette.

Un autre indicateur essentiel de la conformité est le nombre et le type de mesures d'exécution prises par l'ACIA. Cet indicateur permet d'obtenir des informations conjoncturelles mettant en relief les endroits où l'Agence a dû prendre des mesures pour améliorer la conformité.

Le nombre et le type de rappels d'aliments et d'incidents donnent un aperçu de la salubrité des aliments à divers stades du continuum. Les Canadiens peuvent tomber malade après avoir consommé des aliments insalubres, et l'ACIA prend des mesures pour protéger les consommateurs contre de tels risques. L'examen des incidents et des rappels fournit une indication supplémentaire sur la salubrité de une indication supplémentaire sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire.

Pour comprendre clairement comment l'Agence contribue à la salubrité des aliments au Canada, il y a lieu d'examiner les indicateurs clés tous ensemble. Dans la section suivante, on étudiera en détail chacun d'eux.

Comme pour toute activité réglementaire, les causes sous-jacentes des infractions vont de l'ignorance à la non-observation délibérée de la loi. L'Agence et ses partenaires utilisent donc cette série d'approches en vue d'obtenir le plus haut degré possible de conformité du produit et de l'établissement.

Evaluation de la conformité

LACIA mesure le succès avec lequel elle s'acquitte de son mandat en évaluant et en vérifiant si les établissements enregistrés et les produits nationaux et importés sont conformes aux lois et règlements fédéraux. La législation du gouvernement du Canada vise à protéger la santé humaine et les ressources animales et végétales.

Les taux de conformité indiquent dans quelle mesure les établissements réglementés respectent les lois et leurs règlements d'application. L'ACIA se sert des taux de conformité de l'industrie pour mesurer le succès avec lequel elle atteint ses objectifs de réglementation. Elle utilise un groupe d'indicateurs pour évaluer les niveaux de conformité des industries et des groupes sectoriels. Les indicateurs clés sont et des groupes sectoriels. Les indicateurs clés sont analyses de produits, les mesures d'exécution et les nincidents ou rappels. On en trouvers ci-après une incidents ou rappels. On en trouvers ci-après une brève description.

Comme beaucoup d'autres organismes de réglementation, l'ACIA s'efforce d'obtenir une conformité à cent pour cent avec les règlements. Sachant la sécurité publiques concernant la santé et absolue, elle travaille en fonction des risques, en visant les domaines où la conformité est faible et en s'efforçant d'améliorer où la situation d'année et s'efforçant d'améliorer en s'efforçant d'améliorer la situation d'année.

3.1.2 Promotion de la conformité

En tant qu'organisme de réglementation, l'ACIA adopte une série d'approches pour promouvoir et assurer la conformité de l'industrie, notamment au moyen d'activités d'éducation, de vérification et d'exécution. Ces approches de la conformité sont progressives, comme indiqué ci-dessous:

| Insister sur les enquêtes réglementaires et les mesures d'exécution | esl rus rəfzizril snoitbofilriəv səsylana səl fə sfiuborq əb | rətsisnl sur la əb noisuffib noformation |
|---|---|---|
| Assurer la ètim1otno2 | Vérifier la èfimiolnos | Faciliter la conformité solontaire |

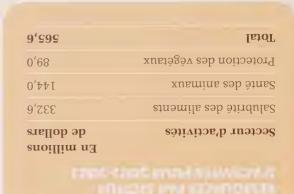
Pour faciliter la conformité volontaire, l'ACIA mène des activités d'éducation et de sensibilisation, afin de mieux faire connaître les règlements et les normes à l'industrie.

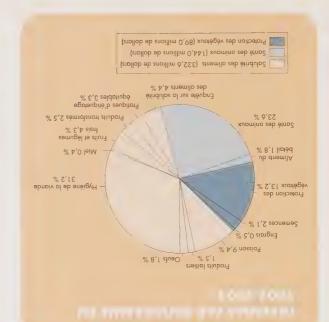
Les activités d'aide à la conformité consistent à vérifier si les établissements et les produits sont conformes à la réglementation. Il s'agit, entre autres, d'enregistrer les établissements ou de leur délivrer des licences, de les soumettre à des inspections ou à des vérifications, d'analyser des produits et de faire appliquer la réglementation.

Parmi les mesures d'exécution, il y a les lettres d'avertissement et les suspensions ou révocations de licences. Les interventions pour non-conformité ou insalubrité du produit vont des mesures correctives, telles qu'un étiquetage approprié, à l'interdiction da'importer le produit au Canada ou de l'exporter, en passant par la destruction du produit. En vertu des 13 lois fédérales aur les inspections et de leurs règlements respectifs à faire appliquer et exécuter, l'ACIA peut effectuer des enquêtes réglementaires et des inspections, imposer des sanctions pécuniaires et des inspections, imposer des sanctions pécuniaires et des inspections, imposer des sanctions pécuniaires et cas d'infraction.

3.1.1 Dépenses par secteur d'activités

On trouvera ci-dessous le total des dépenses de l'Agence pour 2002-2003, par secteur d'activités et programme. Ces chiffres correspondent aux résultats figurant dans les états financiers vérifiés de 2002-2003 (section 6.0), fondés aur les principes de la comptabilité d'exercice (les principes comptables généralement financiers présentés par l'Agence dans la section 6.0 du Rapport ministériel sur le rendement de l'ACIA de caisse modifiée. Les chiffres indiqués ici pour les dépenses de programme et de personnel spécialisé de dans chacun des l'4 programmes de l'Agence ont dans chacun des l'4 programmes de l'Agence ont également été calculés selon la méthode de la comptabilité d'exercice.





bonne gestion administrative. responsabilisation en matière de dépenses et de souci d'efficacité de la prestation de services, de concerne la modernisation de la gestion dans un sur les progrès effectués en 2002-2003 en ce qui connexes. Elle contient également un bref résumé gestion des ressources humaines et autres domaines initiatives clés prises par l'ACIA en matière de La section sur le rendement décrit aussi les

vers les cinq prochaines années. années de fonctionnement - et elle regarde en avant ce qu'elle a accompli pendant ses cinq premières une section dans laquelle l'Agence fait un retour sur Enfin, la section 4.0 du présent rapport comprend

Conseil du Trésor. ministériels sur le rendement du Secrétariat du directrices pour la préparation des rapports elle a suivi les principes exposés dans les Lignes le rapport annuel. Pour rédiger ces deux rapports, les mêmes informations sur le rendement que un rapport ministériel sur le rendement, qui donne RPP de 2002-2003. En plus, elle est tenue d'établir attentes en matière de rendement définies dans le compte de ses réalisations en les comparant aux 2002-2003. Dans son rapport annuel, l'ACIA rend planification du rapport sur les plans et les priorités plan d'entreprise (2000-2002) a fourni le cadre de et les priorités (RPP) annuel. La mise à jour du d'entreprise pluriannuel et un rapport sur les plans un processus de planification comprenant un plan Pour atteindre ses objectifs, l'ACIA a mis au point

activités et des rapports de l'an prochain. figurent à l'annexe 2 pour donner un aperçu des des modèles logiques de secteurs d'activités, qui cours de ce processus, elle a aussi mis au point de même pour son prochain rapport annuel. Au a servi de base au RPP de 2003-2004. Elle fera quinquennal pour la période de 2003-2008, qui Elle a élaboré un nouveau plan stratégique

RPP de 2002-2003. avec le rendement tel qu'il a été exposé dans le Il y a aussi un état comparatif des activités planifiées partenaires, et d'un état des ressources allouées. compris du rôle de l'ACIA et de ses principaux Canadiens, d'une description du programme, y activités de l'Agence contribuent au bien-être des accompagnés d'explications sur la façon dont les secteur d'activités sous chaque résultat stratégique, d'activités. Les résultats clés sont présentés par trois parties, une pour chacun de ses secteurs La section sur le rendement de l'Agence comprend

Aliments salubres

esidatiups sgatsupits'b

et pratiques

Secteur d'activités de la salubrité des aliments

- Hygiène de la viande
- de la mer · Poissons et produits
- Fruits et légumes frais
- Produits transformés
- shuaO •
- Produits laitiers
- [9iM •

equitables

salubrité des aliments Enquête sur la

• Pratiques d'étiquetage

- fédéral. lois, règlements et normes du gouvernement • Surveiller la conformité de l'industrie aux
- de gestion des risques à fondement scientifique. • Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques
- rapidement et de façon appropriée. incidents relatifs à la salubrité des aliments • Maîtriser les situations d'urgence ou les
- processus opérationnels approuvés conjointement. et contribuer à l'élaboration de méthodes et de salubrité des aliments d'autres gouvernements • Satisfaire aux exigences scientifiques sur la
- et inéquitables. Décourager les pratiques trompeuses

Secteur d'activités de la santé des animaux

- le pays de maladies animales réglementées. • Surveiller l'introduction et la propagation dans Santé des animaux
- transmissibles aux humains. • Lutter contre les maladies animales • Aliments du bétail
- conjointement. et de processus opérationnels approuvés contribuer à l'élaboration de méthodes scientifiques d'autres gouvernements et Satisfaire aux exigences zoosanitaires
- gouvernement fédéral. bétail aux lois, règlements et normes du • Surveiller la conformité des aliments du

Secteur d'activités de la protection des végétaux

- des végétaux • Protection
- Semences
- Engrais
- phytoravageurs réglementés. dans le pays de maladies des végétaux et de • Combattre l'introduction et la propagation
- approuvés conjointement. et de méthodes et processus de certification et contribuer à l'élaboration de plans de travail • Satisfaire aux exigences d'autres gouvernements
- et les procédés. normes rigoureuses sur la salubrité, les produits nouvelles technologies et établis selon des avec les tendances internationales et les les facteurs de production agricole, compatibles Mettre en place des programmes efficaces sur
- des facteurs de production végétales et réglementation Protection des ressources

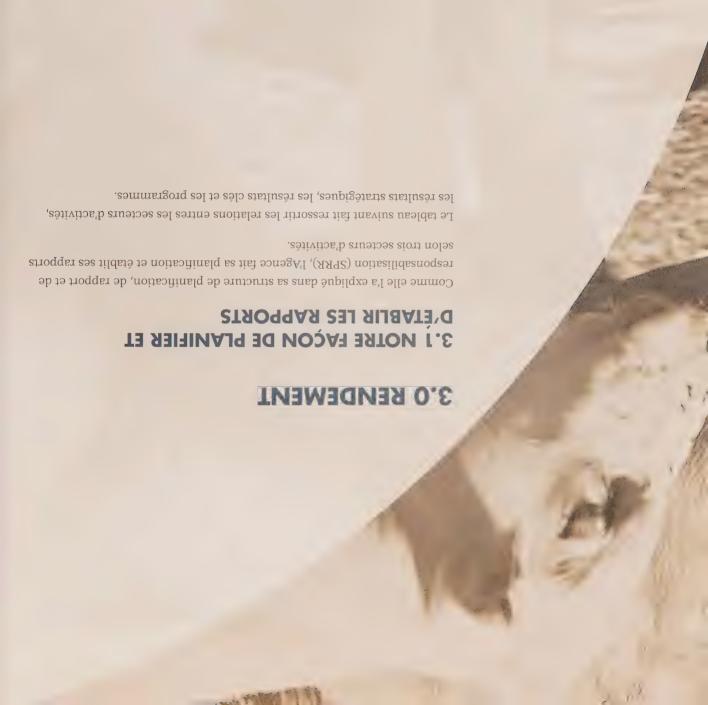
oilduq ub

animaux et à la sécurité

fondement à la santé des

Protection des ressources

zoosanitaires comme



accrue - importantes priorités de l'ACIA. vitaux d'une bonne gestion et d'une responsabilisation rendement axée sur les résultats sont des aspects L'élaboration et la mise en œuvre d'une gestion du ont besoin pour prendre des décisions judicieuses. fournit aux gestionnaires les données dont ils programme aux résultats réels ou attendus. Elle financières permettant de rattacher les coûts d'un rassemble des informations financières et non rendement: Une bonne évaluation du rendement Elaborer un meilleur cadre de gestion du

blissement des rapports y afférents. la collecte et la gestion des données ainsi que l'étade mettre son cadre en œuvre et veillera à améliorer présentés pour tous les Canadiens. Elle continuera et les résultats souhaités, ainsi que les avantages axé sur les résultats, qui définit les activités clés L'Agence a élaboré un cadre de gestion du rendement

à des centaines de denrées alimentaires d'un bout Les programmes d'inspection de l'ACIA s'appliquent

Vers l'uniformisation de la réglementation :

réglementation doivent aussi être transparents et Britannique. Les critères de décision en matière de à mener selon les mêmes normes qu'en Colombiecelles des poissons de Tèrre-Neuve-et-Labrador sont d'une manière équitable pour tous. Par exemple, dérouler selon des normes toujours rigoureuses et à l'autre du Canada. Ces inspections doivent se

appliqués uniformément dans tout le pays.

aux mêmes normes rigoureuses, d'où qu'ils viennent. s'assurer que les produits canadiens sont conformes à l'ensemble de ses services, l'objectif étant de d'une stratégie d'assurance de la qualité applicable formation de son personnel et à la mise en œuvre de cet exercice. L'Agence veillera également à la achevé en 2003-2004 paraîtront dans le rapport annuel programmes. Les résultats de cet examen qui s'est une stratégie propre à uniformiser l'exécution de ses s'est lancée dans un vaste examen en vue d'élaborer Pour atteindre ces objectifs en 2002-2003, l'ACIA

essentiels du renouvellement de ses effectifs. la relève et à veiller à la formation, deux éléments du savoir. Ces deux facteurs obligent l'ACIA à planifier démographiques et l'évolution vers une économie des ressources humaines, il y a les changements les tendances influant sur ses stratégies de gestion du maintien dans ses rangs des bons talents. Parmi milieu compétitif pour ce qui est du recrutement et Renouveler nos effectifs: L'ACIA travaille dans un

situation d'urgence. le Canada à reprendre ses activités après une d'urgence et instaurer des programmes pour aider d'urgence, mettre à l'essai ses plans et procédures augmenter sa capacité d'intervention en cas avec d'autres paliers de gouvernement, doit primordiale pour l'ACIA. Celle-ci, en coopération ou notre environnement est d'une importance la santé humaine, la base de production agricole de ravageurs et de maladies pouvant menacer pathogènes alimentaires, de substances toxiques, propagation accidentelle ou délibérée d'agents situations d'urgence: La prévention de la Resserrer la sécurité et se préparer aux

actuels et récents. rehausser sa capacité de faire face aux problèmes réglementation et à proposer des changements pour végétaux. L'ACIA se prépare à examiner sa base de tout ce qui concerne les aliments, les animaux et les de 13 lois et de plus de 32 séries de règlements sur législative. Actuellement, l'Agence est responsable ses premières priorités, celle de moderniser la base 1997, quand l'ACIA a été créée, elle avait, parmi Moderniser le cadre de réglementation : En

de certification de l'ACIA. Celle-ci doit également augmenter la demande de services d'inspection et à la croissance de nos industries alimentaires, font volume et la diversité des produits importés, associés La demande accrue de services de l'ACIA: Le

sont les plus élevés. ressources aux secteurs dans lesquels les risques l'industrie et garantissant une affectation des équilibrant les intérêts des consommateurs et de d'établir un cadre de planification stratégique de cette demande de services, l'ACIA s'efforcera nourriture au grain). Pour faire face à l'accroissement et les méthodes de production (c.-à-d. biologiques, des domaines tels que la teneur en éléments nutritifs aux besoins d'information des consommateurs dans et les politiques d'étiquetage aux préoccupations et évoluent. Il faut, par exemple, adapter les programmes en matière de salubrité et de qualité des aliments salubrité des aliments. Les attentes des consommateurs qu'ils se conforment aux lois fédérales relatives à la 3 300 établissements enregistrés afin de s'assurer poursuivre la surveillance et l'évaluation de quelque

importance pour les priorités gouvernementales. sions croissantes et que ses activités ont une grande reconnaissant par là qu'elle travaille sous des presà partir de 2003-2004, pour son budget annuel – à l'ACIA un supplément de 50 millions de dollars, En février 2003, le gouvernement fédéral a alloué

de son mandat. les technologies qui lui permettront de s'acquitter elle doit continuer d'investir dans les recherches et principes scientifiques éprouvés. En conséquence, LACIA appuie ses programmes et politiques sur des animales ou les espèces envahissantes exotiques. et évaluer les risques présentés par les maladies mesures à l'égard des nouveaux agents pathogènes nouvelles technologies et s'y adapter, prendre des qui lui sont indispensables pour réglementer les des réseaux de laboratoires et d'experts scientifiques Améliorer la capacité scientifique: L'ACIA a

GOUVERNEMENTALES 2.2 APPUYER LES PRIORITÉS

résultent pour les Canadiens: nement canadien, avec tous les avantages qui en 2003-2008, chacun à l'appui des priorités du gouverstratégiques, exposés dans le Plan d'entreprise végétaux du Canada, l'Agence s'est fixé cinq objectifs l'approvisionnement alimentaire, les animaux et les Pour s'acquitter de son mandat, qui est de protéger

- Protéger la santé des Canadiens contre les risques évitables
- Fournir un régime de réglementation équitable et efficace
- Promouvoir la sécurité de l'approvisionnement alimentaire

Maintenir les ressources végétales et animales

du Canada

• Assurer une gestion sûre de l'Agence

- Santé publique
- Croissance économique
- Protection de l'environnement
- Sécurité publique
- Saine gouvernance

qu'elles soient certifiées. destination ou en provenance du Canada et exigeant système permettant d'inspecter les marchandises à réduire considérablement ce risque grâce à un solide ravageurs ou maladies exotiques. Il est possible de avec ces importations, des aliments insalubres et des il accroît aussi le risque de voir pénétrer au Canada, bénéfique aux consommateurs et à l'économie, mais de dollars à 50 milliards. Certes, ce commerce est les exportations ont augmenté de 43,3 milliards 23,8 milliards en 2001. Au cours de cette même période, est passée de 18,5 milliards de dollars en 1997 à AIDA'I əb noitstnəməlgər al a simuoz xuamina tə importations de produits alimentaires, végétaux hausse. Par exemple, la valeur approximative des produits alimentaires, végétaux et animaux sont en Le volume et la diversité du commerce mondial de La mondialisation croissante du commerce:

CLES DE L'ACIA 2.3 PROBLÈMES ET RISQUES

principaux enjeux suivants: général. Elle est confrontée, entre autres, aux dans le cadre de son processus de planification à ces problèmes et s'efforce de réduire les risques et des industries agroalimentaires. L'Agence s'attaque réponses stratégiques de la part des gouvernements les changements de valeurs sociétales exigent des de la science (dans certains cas, conflictuelle) et de ravageurs et les grandes épidémies, l'évolution mondialisation croissante du commerce, les invasions des végétaux au Canada. Des enjeux tels que la des aliments, la santé des animaux et la protection pourraient compromettre à l'avenir la salubrité d'un certain nombre de défis et de risques qui Les plans et les priorités de l'ACIA sont sous l'influence

Les effectifs de l'ACIA

d'analyse et font de la recherche. de nouvelles technologies, offrent des services qui fournissent des conseils scientifiques, élaborent aussi 21 laboratoires et établissements de recherche que des usines de transformation de la viande. Elle a dans des établissements non gouvernementaux, tels des postes frontaliers) et des centaines de bureaux en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux (y compris (l'Atlantique, le Québec, l'Ontario et l'Ouest), subdivisés nationale et elle compte quatre secteurs opérationnels L'ACIA a son siège dans la région de la capitale

gestionnaires, tous extrêmement qualifiés. scientifiques, des techniciens de laboratoire et des des experts en communications, des chercheurs informaticiens, des agents financiers, des économistes, des chimistes, des employés d'administration, des des vétérinaires, des agronomes, des biologistes, du pays. Elle a comme personnel des inspecteurs, organisme de réglementation à vocation scientifique à travers tout le Canada, l'ACIA est le plus grand Avec plus de 5 500 professionnels spécialisés répartis



réglementation du Canada, elle élabore plusieurs ententes, normes et dispositifs internationaux ou participe à leur élaboration.

Les secteurs réglementés

Les secteurs réglementés par l'ACIA comprennent l'agriculture, l'alimentation, les pépinières et les foréts. Les produits susceptibles d'être inspectés ou certifiés par l'ACIA vont des facteurs de production agricole (tels que les semences, les aliments du bétail et les engrais) aux aliments frais (dont la viande, les poissons, les œufs, les produits laitiers et les fruits et lés engrais), en passant par les aliments apprêtés et légumes), en passant par les aliments apprêtés et légumes), en passant par les aliments apprêtés de l'Agence, citons les périénciaires des services de l'Agence, citons les agriculteurs, les pêcheurs, les fransformateurs, les distributeurs (importateurs et exportateurs) et, enfin, tous les consommateurs canadiens.

La structure organisationnelle

A la tête de l'ACIA, il y a un président, qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. Chaque membre de son comité exécutif est tenu de rendre des comptes sur certains aspects des politiques, des programmes et des fonctions administratives de l'Agence. L'organigramme suivant présente la structure de la haute gestion de l'ACIA.

Tout particulièrement dans le domaine de la salubrité des aliments, Santé Canada et l'ACIA ont des fonctions et des responsabilités spécifiques et complémentaires. Santé Canada est chargé d'établir les politiques, les normes et les règlements en matière de salubrité des aliments, tandis que l'ACIA a la responsabilité de toutes les activités d'inspection des aliments et de vérification de la réglementation et des politiques l'élaboration de la réglementation et des politiques touchant l'adoption de normes d'étiquetage et de touchant l'adoption de normes d'étiquetage et de composition des aliments justes et précises.

La communauté scientifique constitue un autre partenaire essentiel de l'ACIA, qui fait régulièrement appel à des experts pour l'élaboration des règlements et des politiques. L'ACIA reconnaît également combien il est important de travailler en étroite collaboration avec son vaste bassin d'intervenants, parmi lesquels se trouvent les organismes qu'elle réglemente ainsi que des associations de consommateurs, de santé publique, de protection des animaux et de défense de l'environnement.

À titre de partenaire à l'échelle mondiale, l'ACIA doit s'assurer que le cadre de réglementation international ayant un lien avec son mandat est solide, cohérent et scientifiquement fondé. À l'appui des objectifs de

LA STRUCTURE ORGANISATIONNELLE DE L'ACIA



Des partenariats solides

des végétaux. aliments, la santé des animaux et la protection l'intégrité des systèmes assurant la salubrité des de l'établissement et de l'application de normes pour succès. Les partenaires partagent la responsabilité territoriales et municipales sont indispensables à son fédéraux ainsi qu'avec des administrations provinciales, De solides partenariats avec d'autres ministères domaines à compétence et à responsabilité partagées. L'ACIA s'acquitte de son mandat dans de nombreux

- Santé Canada
- Agriculture et Agroalimentaire Canada
- Pêches et Océans Canada
- Ressources naturelles Canada
- international Canada Affaires étrangères et Commerce
- Environnement Canada
- du Canada • Agence des douanes et du revenu
- essentielles et de la protection civile • Bureau de la protection des infrastructures
- Forêts Canada
- Commission canadienne des grains

Des services d'inspection efficaces

mette en œuvre de nouvelles méthodes d'inspection en permanence la réglementation et les politiques et processus d'inspection, notamment qu'elle revoie qu'elle conçoive de façon continue des outils et des s'acquitter efficacement de son mandat, il est essentiel la conformité à ces lois. Pour que l'ACIA puisse la salubrité dans des sociétés étrangères -, elle vérifie l'exportation en passant par l'évaluation sur place de des établissements à la délivrance de certificats pour apparentés - allant de l'inspection des produits et Grâce à ses services d'inspection et autres services 13 lois fédérales et leurs règlements respectifs. L'ACIA est chargée d'administrer et de faire appliquer

scientifiques.

- อาทมากอาทที่โดยายุดไม pècuniaires en matière d'agriculture et • Loi sur les sanctions administratives
- Loi sur les produits agricoles au Canada
- stnsmila ssb • Loi sur l'Agence canadienne d'inspection
- *noitumnosnoo sb stiuborq • Loi sur l'emballage et l'étiquetage des
- Loi relative aux aliments du bétail
- Loi sur les engrais
- uossiod np uoipadsui, ins 107 •
- Loi sur les aliments et drogues*
- Loi sur la santé des animaux
- For sur l'inspection des viandes
- Loi sur la protection des obtentions végétales
- Loi sur la protection des végétaux
- Loi sur les semences
- * Pour ce qui est des aliments

2.0 INTRODUCTION

2.1 VUE D'ENSEMBLE DE L'AGENCE

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a pour mandat de protéger l'approvisionnement alimentaire, les animaux et les végétaux du Canada dont dépendent la salubrité et la qualité supérieure des aliments.

Par conséquent, elle constitue le principal organisme de réglementation à vocation scientifique du gouvernement du Canada pour ce qui est des secteurs d'activités suivants :

- salubrité des aliments*;
- santé des animaux;
- protection des végétaux.
- * En partenariat avec Santé Canada

La clé du succès de l'ACIA réside dans trois facteurs interdépendants et intégrés – des principes scientifiques éprouvés, des services d'inspection efficaces et des partenariats solides.

Des principes scientistques éprouvés

À la base de la conception et de l'exécution des programmes de l'ACIA ainsi que de son processus décisionnel réglementaire, il y a des principes scientifiques éprouvés. L'un des éléments essentiels sur lesquels s'appuie l'Agence dans ce processus est la science, et les pratiques scientifiques dont elle a besoin et qu'elle utilise pour ses divers secteurs d'activités sont les travaux de laboratoire, l'évaluation des risques, la surveillance, le développement de technologies et la recherche. Elle procède aussi à des analyses de données et d'informations de recherche scientifique, afin de fournir des avis fondés sur la science et de détecter les problèmes naissants.

: sbsns3 ub correspondent aux priorités clés du gouvernement sur les cinq objectifs stratégiques suivants, qui cinq prochaines années, l'Agence centrera ses efforts bilisation et le rendement de l'Agence. Au cours des l'établissement des futurs rapports sur la responsastratégie claire et un cadre de travail amélioré pour soumis au Parlement cette année. Il présentait une Le Plan d'entreprise 2003-2008 de l'ACIA a été

- évitables pour la santé; Protection des Canadiens contre les risques
- Régime de réglementation équitable et efficace;
- Maintien des ressources végétales et animales;
- du Canada; • Salubrité de l'approvisionnement alimentaire
- Gestion sûre de l'Agence.

et aux Canadiens. sur le rendement et la responsabilisation au Parlement précités, compte améliorer davantage les informations et les rapports connexes, en fonction des objectifs LACIA, en mettant l'accent sur la mesure du rendement

Tom Beaver

Planification, rapports et responsabilisation Directeur exécutif,

DE LA DIRECTION ÉNONCÉ DE RESPONSABILITÉ

la fiabilité des informations sur le rendement. vérificateur général du Canada, de l'équité et de il comprend aussi une évaluation, de la part du Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et Agroalimentaire Canada. Conformément à la de l'ACIA et approuvé par le ministre d'Agriculture 31 mars 2003 a été établi sous la direction du président des aliments (ACIA) pour l'année se terminant le Le rapport annuel de l'Agence canadienne d'inspection

raisonnablement sûre. financier et de gestion qui lui permettent d'en être s'est dotée de systèmes et de pratiques de contrôle sont exactes et complètes. Pour s'en acquitter, elle que les informations fournies dans ce rapport annuel La direction de l'ACIA a la responsabilité de s'assurer

à atteindre les objectifs généraux de l'Agence. envers nos partenaires clés pour nous avoir aidés PACIA. Enfin, nous faisons part de notre gratitude et elles portent sur tous les aspects du mandat de sur le rendement sont présentées de façon équilibrée plans et les priorités de l'Agence. Les informations objectifs fixés dans le Rapport 2002-2003 sur les rendons compte des résultats clés en regard des l'avons structuré par résultat stratégique et nous sensibles au rapport annuel de cette année. Nous Nous estimons avoir apporté des améliorations

de travail axé sur la collaboration. et de retenir leurs services, et de créer un milieu efforts dans le but d'attirer des employés compétents et professionnel. L'Agence continue de déployer des de son personnel hautement qualifié, compétent LACIA n'aurait pu atteindre ces résultats sans l'aide

années. Ces objectifs sont les suivants: concentrera ses efforts au cours des cinq prochaines les cinq objectifs stratégiques sur lesquels l'ACIA plan, le deuxième de l'histoire de l'Agence, décrit Parlement par notre Ministre le 18 juin 2003. Le prise pour 2003-2008, qui a été déposé devant le de préparer l'avenir en rédigeant son plan d'entre-Au cours de l'année, l'ACIA a aussi pris le temps

- des risques évitables pour la santé; protéger les Canadiennes et les Canadiens
- équitables et efficaces; • fournir des services de réglementation
- protéger les ressources végétales et animales;
- (sannaibans) assurer l'innocuité des réserves alimentaires
- veiller à la saine gestion de l'Agence.

des avantages importants à tous les Canadiens. établies pour le gouvernement du Canada, offrant Chacun de ces objectifs appuie des priorités

des priorités clés du gouvernement fédéral. l'Agence et de l'importance de ses activités à l'égard de l'augmentation des pressions exercées sur 50 millions de dollars. J'y vois une reconnaissance de l'ACIA, dont le budget annuel a été augmenté de Dans l'exposé budgétaire 2003, on a fait mention

professionnelle. avec l'aide d'une équipe dévouée, compétente et servir la population canadienne encore cette année nous avons accompli. Je compte continuer à bien Je crois que nous pouvons être fiers du travail que

Le président,

Richard B. Fadden

MESSAGE DU PRÉSIDENT

la salubrité et la qualité des aliments. ressources végétales et animales dont dépendent ment alimentaire du Canada et de protéger les son mandat d'assurer la salubrité de l'approvisionnerégler diverses situations difficiles, tout en respectant face à l'augmentation des demandes de service et à Au cours de la dernière année, l'ACIA a réussi à faire visant la période du ler avril 2002 au 31 mars 2003. (AIDA) stransmin d'inspection des aliments (ACIA) J'ai le plaisir de présenter le sixième rapport annuel de

aliments tout au long de la filière alimentaire. dans le but de renforcer le système de salubrité des avec le gouvernement et ses partenaires de l'industrie salubrité des aliments à la ferme, l'Agence collabore truchement du Programme de reconnaissance de la enfants les principes de salubrité des aliments. Par le et les alertes à l'allergie, qui vise à enseigner aux programme d'information sur les rappels d'aliments tion de maladies d'origine alimentaire à l'aide de son la santé. L'Agence a aussi cherché à prévenir l'appariconsommateurs contre des risques potentiels pour une variété de produits dans le but de protéger les de l'Agence. L'année dernière, on a retiré du marché La salubrité des aliments demeure la grande priorité

internationale. et ses efforts ont été loués par la communauté LACIA a mené une enquête scientifique approfondie, spongiforme bovine (ESB) au Canada en mai 2003. mentionner la découverte d'un cas d'encéphalopathie après l'exercice 2002-2003, il serait difficile de ne pas Même s'il s'agit d'un événement qui s'est produit tuberculose bovine et l'encéphalopathie des cervidés. et d'isoler les maladies animales, notamment la déployés de façon continue dans le but de contrôler domaine de la santé des animaux; des efforts ont été L'année qui s'achève a aussi été très chargée dans le

'noyo np chou-fleur, un petit insecte qui menace les cultures jusqu'à Windsor (Ontario), et la cécidomyie du dans la région qui s'étend du sud-est du Michigan du frêne, un insecte tueur de frêne que l'on trouve les ressources végétales du Canada, notamment l'agrile L'Agence a éliminé de nouveaux ravageurs menaçant

Canadian Food Inspection Agency Agence canadienne d'inspection des aliments

Président

Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

President Ottawa, Ontario K1A 0Y9 Le 5 décembre 2003

Uhonorable Lyle Vanclief, C.P., député Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire Édifice de la Confédération, pièce 207 Chambre des communes Ottawa (Ontario) KIA 0A6

Monsieur le Ministre,

Conformément aux exigences énoncées à l'article 23 de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, j'ai le plaisir de vous présenter, ainsi qu'au Parlement, le rapport annuel de l'ACIA pour l'exercice 2002-2003.

Le rapport décrit les activités du personnel de l'Agence et les résultats qu'il a atteints grâce à ses efforts visant à protéger la sécurité du système d'approvisionnement alimentaire du Canada et ses ressources animales et végétales afin d'assurer la salubrité et la qualité des aliments. L'information sur le rendement est présentée en fonction des secteurs d'activitées de l'Agence, dans le contexte de notre cadre de gestion du rendement. Le rapport comprend également les états financiers vérifiés en date du 31 mars 2003 et l'évaluation de la vérificatrice générale de l'information sur le rendement de l'Agence.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Richard B. Fadden





TABLE DES MATIÈRES

| Annexe 2 Modèles logiques des secteurs d'activités | |
|--|------|
| Annexe 1 Rendement par programme – Salubrité des aliments | |
| 6.0 Rendement financier | |
| Responsabilité de la direction à l'égard des rapports sur le rendement et évaluation de la vérificatrice générale | 0.2 |
| Nos cinq premières années en tant qu'Agence – Un retour sur le passé, la planification de l'avenir | ٥.4 |
| 1.1 Dépenses par secteur d'activités 1.2 Promotion de planifier et d'établir les rapports 1.2 Promotion de la conformité 1.3.2 Salubrité des aliments 1.4.2 Santé des animaux 1.5.3 Santé des animaux 1.6 Cestion des ressources humaines 1.7.5 Stratégies horizontales 1.8.6 Gestion des ressources humaines 1.9.9 Gestion des ressources humaines 1.9 Gestion des ressources humaines 1.0 Gestion des ressources hum | |
| Rendement 8 | 0.6 |
| 1. Vue d'ensemble de l'Agence 2.1 Vue d'ensemble de l'Agence 3.2 Appuyer les priorités gouvernementales 3.3 Problèmes et risques clès de l'ACIA 5.3 | |
| 1 noitoubortnl | 0.2 |
| Lettre au Ministre | |
| Wessagles | 0. r |



PERSONNES-RESSOURCES POUR RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES ET SITE WEB DE L'ACIA

Pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez également consulter la Bureau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de votre région. Vous pouvez également consulter la version électronique du présent document sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :

tsəu**O**

Bureau des communications Agence canadienne d'inspection des aliments 269, rue Main, pièce 613 Winnipeg (Man.) R3C 1B2 Téléphone : (204) 984-6008 Télécopieur : (204) 984-6008

Bureau des communications Agence canadienne d'inspection des aliments 220-4th Ave. S.E., pièce 613 Calgary (Alb.) T2G 4X3 Téléphone : (403) 292-4301 Télécopieur : (403) 292-5707

Bureau des communications Agence canadienne d'inspection des aliments 4321, promenade Still Creek

Téléphone : (604) 666-6513 Télécopieur : (604) 666-1261

Burnaby (C.-B.) V5C 6S7

Atlantique

Bureau des communications Agence canadienne d'inspection des aliments 1081, rue Main, 5° étage Moncton (N.-B.) E1C 8R2 Téléphone : (506) 851-3331 Télécopieur : (506) 851-2911

Québec

www.inspection.gc.ca.

Bureau des communications Agence canadienne d'inspection des aliments 2001, rue University, pièce 746C Montréal (Québec) H3A 3N2 Téléphone : (514) 283-8888 Télécopieur : (514) 496-4699

Ontario

Communications générales Agence canadienne d'inspection des aliments 59, promenade Camelot Ottawa (Ont.) KIA 0Y9 Téléphone : (613) 225-2342

Bureau des communications Agence canadienne d'inspection des aliments 174, chemin Stone Ouest Guelph (Ont.) NIG 459 Téléphone : (519) 837-9400

 $^{\circ}$ Sa Majesté du chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments) 2003 $\rm N^{\circ}$ de catalogue Al-17/2003



Télécopieur: (519) 837-9783

Télécopieur: (613) 228-6123



P0332-03





